

# La LETTRE aux adhérents n°36



## EDITORIAL

PAR EVELYNE LETERME

24 décembre 2008, Le Porge - Gironde

### SOMMAIRE

Editorial	P.1
Les points forts de l'activité du Conservatoire en 2008	P.2
La 13 <sup>ème</sup> Fête de l'Arbre	P.2
Programme des stages 2009	P.5
Prix de la Fondation Nature et Découvertes	P.6
Des nouvelles des sites d'accueils et de nos manifestations	P.7
Manifestations passées	P.8
Montesquieu après la tempête	P.9
Rubrique jardin	P.10
Lu pour vous	P.15
Une dégustation de produits à base de nèfles	P.17
La rubrique de J.M. Lespinasse	P.19
Forme libre pour raisin de table	P.19

#### Lettre aux adhérents n°36

##### Date de parution

Janvier 2009

Prix : 3.00 €

##### Comité de rédaction

Evelyne Leterme

Jean-Marie Lespinasse

##### Comité de relecture

Michel Duchatel

Marie-Noëlle Dufrêne

Michèle Lacroix

Eve Marquet

Sylvie Roques

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](http://www.conservatoirevegetal.com)

2009 est une grande année pour le Conservatoire : voilà exactement trente ans qu'a commencé cette aventure... Trente ans pour construire cette référence pour la conservation du patrimoine agricole. Tout a commencé en 1979 où je me suis attelée à la récupération du patrimoine à l'initiative de l'Ecomusée de la Grande Lande. Pendant une quinzaine d'années, j'ai pris mon bâton de pèlerin et j'ai sillonné sans relâche toute l'Aquitaine afin de rechercher et collecter les variétés fruitières anciennes à travers ce vaste territoire, en repérant les raretés dans les campagnes, chez les paysans attachés à leur patrimoine transmis de génération en génération.

Devant l'intérêt que suscitait ma démarche, la création d'une association de soutien s'est imposée à moi en 1983 comme une évidence ainsi qu'à Jean Pernès directeur au CNRS de Gif-sur-Yvette. La création de l'actuel Conservatoire a mis plus de temps, décembre 1996, mais il avait fallu faire ses preuves - la publication de la première version des fruits retrouvés y a participé - et trouver les fonds et le soutien nécessaires...

J'en profite pour remercier tous ceux qui ont cru en moi, qui n'ont pas hésité à me soutenir dans les moments difficiles avec un merci particulier pour Louis Uminski, directeur du GIE fruits et légumes d'Aquitaine qui a étayé les financements publics et René Bernhard directeur de la station d'arboriculture fruitière de l'INRA de Bordeaux, qui m'a soutenu dans l'activité scientifique. Merci aussi à ceux qui ont donné leur temps sans compter à l'époque du verger de Sabres, en particulier Henri Mandon et Claude Guibert, les trésoriers, les secrétaires généraux qui se sont succédés, sans oublier ceux qui ont œuvré pour mettre en place le verger de Montesquieu, Pierre Lagoueyte, Jean-Jacques Diharce, Michel Duchatel, ceux qui comme Marcel Fantino ont lancé les campagnes d'expositions et tant d'autres et l'énorme travail qu'ils ont accompli en m'accompagnant. Merci à Dominique Chauvière qui a revitalisé notre activité régionale en organisant la délégation départementale et en régularisant et modernisant cette Lettre, organe de liaison entre nous et d'information, que j'avais lancé dès 1983. Depuis je me suis efforcée de la rédiger et la monter avec ponctualité 3 fois par an en associant une grande diversité de collaborateurs (y compris ceux qui n'ont pas l'habitude d'écrire jusqu'au rédacteur qui a sa propre rubrique) afin qu'elle reflète la richesse de cette association dans les activités du Conservatoire.

Alors aujourd'hui, je suis fière de vous présenter le bilan 2008 du Conservatoire car cette année encore les maîtres mots étaient esprit d'initiative et dynamisme, grâce à la solidarité et la compétence de son équipe de permanents et de bénévoles.



Exposition de la 13<sup>ème</sup> fête de l'arbre - Décoration Hélène Piron

## LES VŒUX DU PRÉSIDENT DU CONSERVATOIRE, CLAUDE BOYER

En ce début d'année je profite de notre lettre aux adhérents, pour présenter à vous toutes et tous mes vœux les plus sincères.

Vœux pour notre association, pour tous ces bénévoles qui soutiennent et participent à nos diverses manifestations et surtout à la fête de l'arbre, je les en remercie sincèrement.

Vœux pour notre conservatoire, son avenir est pour nous tous un objectif commun pour lequel nous œuvrons ensemble.

Vœux pour que les fruits de nos arbres soient notre relai pour ceux qui en profiteront.

Vœux pour que nous continuions à partager des moments conviviaux.

Bonne année à tous avec le plaisir de vous retrouver.

Très cordialement.

CLAUDE BOYER

## PROCHAINE ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

La prochaine Assemblée Générale de l'association de soutien au Conservatoire aura lieu le **samedi 25 avril à Haut-Mauco (Landes)**.



13<sup>ème</sup> édition de la Fête de l'Arbre

## LES POINTS FORTS DE L'ACTIVITÉ DU CONSERVATOIRE EN 2008 CONCRÉTISÉS PAR :

- tout d'abord la sortie en librairie en mars de la réédition améliorée des deux ouvrages *Le greffage* et *Les fruits retrouvés*. Ce dernier, né de 3 années de collaboration avec Jean-Marie Lespinasse, dont le sous-titre « Patrimoine de demain » exprime l'objectif des années à venir pour le Conservatoire, a reçu en mai le Prix P.J. Redouté qui l'a consacré au niveau des ouvrages de référence nationaux,

- ensuite son aire d'action ; la première singularité du Conservatoire par rapport aux autres Conservatoires est d'être bien présent sur les cinq départements de l'Aquitaine. C'est ainsi que deux nouveaux sites d'accueil sont en voie de constitution, l'un en Lot-et-Garonne, à Marmande par l'aménagement des bords du Trec et l'autre, dans les Landes, par la plantation d'un verger d'un hectare de variétés locales,

- sans oublier les travaux d'expérimentation, du point de vue de la création variétale et du point de vue de l'amélioration des techniques culturales. En 2008, cela a concerné dans le premier cas les plantations des variétés pré-sélectionnées pendant six ans, puis les semis réalisés au printemps à partir des créations de 2007, ensuite les 15 croisements réalisés en avril sur 7 variétés et enfin les pré-sélections des semis de 2 et 3 ans. Dans le second cas, ce sont les apports de BRF sous les couronnes qui ont permis de faire des observations intéressantes sur le comportement des arbres et du sol. Ces travaux et leur projet d'extension ont été couronnés par une aide la fondation Nature et Découverte pour l'année 2009,

- la diffusion du matériel végétal qui assure aussi d'une certaine façon une fonction de conservation de notre patrimoine variétal en « revigorant » les implantations locales (et disséminées) des variétés traditionnelles, en leur redonnant leur raison d'exister (le Conservatoire n'est pas un musée), en les faisant revivre (connaître et apprécier) auprès des amateurs (dans tous les sens). D'autre part c'est un excellent moyen de faire connaître le Conservatoire et d'intéresser les particuliers à ces actions. C'est aussi le moyen statutaire défini par le Conservatoire de générer des recettes. En 2008 ce sont 26500 plants du Conservatoire, (moins qu'en 2007) qui ont été diffusés hors du verger Conservatoire et qui a permis d'assurer 80% de la part d'autofinancement. Bien entendu nous ne pouvons pas nous réjouir du déséquilibre entre les fonds publics reçus qui sont devenus proportionnellement minoritaires par rapport à l'activité commerciale pour couvrir les besoins du Conservatoire, dont le budget reste nettement insuffisant alors que deux personnes supplémentaires seraient nécessaires pour assumer les programmes annuels,

- et enfin sa fête de l'arbre qui en 2008 a reçu dans de bonnes conditions 5000 personnes grâce à une organisation méticuleuse dans une ambiance toujours aussi humainement chaleureuse.

Ce Conservatoire fait d'un ensemble d'activité bénévole, de publications (les ouvrages, la lettre aux adhérents, le bulletin d'alerte), d'expérimentation (même à faible échelle) et de diffusion par la commercialisation permet au Conservatoire végétal d'Aquitaine de figurer parmi les Conservatoires de plantes cultivées qui fonctionnent et se développent, alors qu'il se prépare à fêter en 2009 sa 30<sup>ème</sup> année d'activité.

## LA FÊTE DE L'ARBRE VUE PAR SES BÉNÉVOLES

PAR WILLIAM PARKER

Pour aider le personnel du Conservatoire, 120 bénévoles sont venus à la fête cette année. Près de 5000 visiteurs ont apprécié notre accueil. Beaucoup d'entre eux nous l'ont dit. D'autres nous ont demandé comment ils pouvaient nous aider. Nous avons pu leur proposer de devenir adhérents de l'Association de Soutien.

Avant le week-end de la Fête de l'Arbre des volontaires sont venus pour aider à préparer les expositions et les commandes d'arbres, dresser le chapiteau, mettre les barrières et la signalisation, veiller à ce que l'électricité soit disponible et bien d'autres choses.

Le travail du week-end a commencé de bonne heure samedi avec l'accueil des exposants à partir de l'aube. Nous avons pris nos badges et nos tabliers et sommes allés à nos postes. Nos amis restaurateurs, commerçants, artistes et artisans ont pu s'installer dans la serre numéro 3 avant l'arrivée des visiteurs.



A la pépinière les arbres rangés par espèce, par porte greffe et par variété en ordre alphabétique attendaient l'arrivée de leurs nouveaux propriétaires. Ces derniers, inspirés peut-être par l'exposition des fruits et l'idée d'aider la conservation de notre patrimoine végétal en plantant un arbre chez eux arrivèrent plus tard. Dès potron-minet, les bénévoles pépiniéristes chaudement habillés et portant béret, foulard et tablier essaient déjà d'apprendre par coeur les noms des rangées et l'emplacement des variétés.

Il fait froid et la pluie menace de tomber mais tout le monde garde sa bonne humeur. Paul Pétruz nous régale avec ses histoires drôles et garde l'ordre à l'entrée de la pépinière. Les visiteurs commencent à acheter et on va se réchauffer avec eux sous le tunnel « caisses » une fois que la commande est déterrée. Nous ne sommes pas tous des experts et l'entraide est de rigueur ainsi que l'envoi des gens au stand conseils et plantation. En étant aide bénévole on apprend beaucoup et on rencontre des tas de gens (visiteurs et collègues) sympathiques qui ont chacun leur projet et chacun leurs idées.

Déjà nous pensons à l'année prochaine et la quatorzième fête de l'arbre! Si, en lisant cet article, l'idée vous prend de venir travailler avec les bénévoles n'hésitez pas à nous envoyer un courriel [ascva@conservatoirevegetal.com](mailto:ascva@conservatoirevegetal.com) ou nous écrire au Conservatoire, Domaine de Barolle, 47130 MONTESQUIEU.

On a toujours besoin de bras et de sourires.

### ○ En poste à la pépinière

PAR CHRISTINE DUVAL

L'ambiance est chaleureuse et gaie malgré le froid du matin et les passages de pluies. Paul Petruz anime avec jovialité l'entrée de la pépinière ; il prend soin aussi bien des clients que de ses « magasiniers » comme il nous appelle et vérifie que chacun est bien passé par le stand conseil avant de venir chercher ses arbres!

Je prends en charge un couple accompagné de jeunes. Un rapide coup d'œil sur la fiche de commande, petite vérification de ce qui est indiqué (le châtaigner c'est un pommier ou un châtaigner à définir ?) et nous voilà partis au milieu des plants. En cours de route on prête une oreille attentive aux acquéreurs : une plantation c'est la réalisation d'un projet, d'un rêve (retrouver des fruits, des goûts qui vous ont marqué ; des produits que l'on aura vu pousser) qu'ils ont envie de partager avec vous. Quelques questions sur la taille du jardin, le sol... permettent de conforter les choix. De temps en temps, on change l'âge du plant, on rajoute un autre pommier, un deuxième amandier (il en faut deux pour avoir des amandes) et puis des petits fruits car madame voudrait bien des groseilles et un pied de vigne choisi par monsieur. Les gens regardent toutes les autres variétés, pensent déjà à l'année prochaine. Ils demandent des conseils sur la taille et la plantation ; et puis nous disent qu'ils trouvent tout cela très bien organisé ou s'informent sur le conservatoire. Enfin nous les accompagnons à la serre de facturation où ils retrouvent avec plaisir la chaleur. Finalement ils nous remercient de leur avoir consacré du temps et nous souhaitent une bonne fin de journée.



C'est cet échange très riche et toujours très cordial qui fait tout l'attrait de ce poste. Et puis d'année en année on voit la population de nos visiteurs évoluer. Il y a quelques années on voyait encore débarquer des gens qui se croyaient dans une jardinerie et voulaient un pommier (ah bon il y a plusieurs variétés ?...). Aujourd'hui nos visiteurs sont déjà des connaisseurs et savent souvent précisément ce qu'ils veulent faire de ces arbres. Certains complètent un verger commencé avec des

plants du conservatoire les années précédentes ; d'autres veulent juste le pommier et le poirier qui étaient si bons chez papy pour leur petit jardin et qu'ils ont vu dans le catalogue, presque tous sont des jardiniers amateurs qui veulent autre chose que du fruit « standard ».

Les deux jours à la pépinière sont vite passés et il faut repartir, un peu plus riche chaque fois des rencontres et discussions avec ces jardiniers et les autres bénévoles. La fête de l'arbre c'est toujours pour moi un grand moment d'échanges et de convivialité.

### ○ En poste au bar

PAR CLAUDINE PARKER

Les bars dans la serre restauration et conservatoire avec leurs deux équipes très diligentes ont connu un vif succès. Le temps froid et la pluie aidant, la demande pour les boissons chaudes fut forte. Le café et surtout le vin chaud ont été appréciés des visiteurs et aussi des bénévoles qui ont pu profiter de quelques minutes de détente pour reprendre leurs forces et se réchauffer dans une atmosphère conviviale.



### ○ En poste au stand conseil

PAR MICHÈLE ET DAVID LACROIX

Pour la première fois, nous avons offert nos services pour la fête de l'arbre. Ayant des contraintes avec nos animaux, nous ne sommes venus que le samedi mais c'est à regret que nous avons quitté Barolle le soir ! Nous avons beaucoup apprécié l'ambiance sympathique et conviviale. Nous avons aussi constaté avec une certaine fierté que les visiteurs ont une grande confiance envers le conservatoire. Lorsqu'on remplit une fiche de commande avec un client, (j'étais au stand conseils) se nouent des échanges très intéressants ; c'est aussi un moyen de voir les points sur lesquels on doit s'améliorer pour répondre efficacement aux questions posées ! Mais, il y avait toujours quelqu'un vers qui orienter celui qui posait une question colle !!!

Nous avons été ébahis de voir l'organisation énorme et remarquable qui permet le bon déroulement d'une telle manifestation. Nous imaginons tout le travail qu'un petit nombre de personnes ont effectué les semaines précédant la fête pour que tout « roule » ces deux jours !

Nous n'avons qu'un mot à dire aux organisateurs : BRAVO et espérons que cette convivialité restera le point fort du Conservatoire. L'an prochain, nous partons sur les deux jours !



## ○ L'animation de la fête de l'arbre, une aventure nouvelle pour l'animateur 2008

PAR MARCEL FANTINO

Je savais que la tâche allait être difficile, pour remplacer notre animateur Montbéliardin, si ce n'est déjà qu'à trouver les mots... qui venaient si spontanément à Marcel BALLIGAND ; mais je m'étais organisé pour citer certains commentaires que je donnais lors des expositions ou encore parler des fruits que je connaissais bien, pour éventuellement meubler.

Arrivé de bonne heure samedi matin sur le site de MONTESQUIEU, je m'aperçois que le vent fort de la nuit a mis à mal la signalétique que j'avais posé et que je me mets en devoir de réparer avant même de commencer...

Quand fut arrivé le moment de parler, je me dirige micro en main vers la serre restauration - produit régionaux, hall 3 et je constate que les exposants sont encore trop préoccupés par l'installation de leur stand. Très vite je dois même trouver des tables supplémentaires pour certains, les premiers arrivants ayant un peu pioché dans le dépôt d'à côté... ensuite les visiteurs du samedi matin s'intéressant davantage au contenu de la pépinière, je me reposais sur l'idée qu'il n'y a pas d'intérêt à parler dans le déballage de marchandises, en l'occurrence sans visiteur dans la serre...

Alors, un coup d'œil jeté à ma montre, je décide de me diriger dans la serre EXPO, où les discours des officiels avaient été prévus. Comme le montage sonore ne permet pas une double diffusion, je me sens rassuré. Les minutes passent... ces messieurs et dames prennent leur temps pour découvrir les stands, comme ce sera également le cas aussi pour les exposés, beaucoup trouvant à se répandre en félicitations sur la bonne réussite du conservatoire. Quand ils eurent fini, ma montre avait largement dépassé midi,... et moi je n'avais toujours pas commencé à jouer mon rôle.

Plein de détermination je remets alors la sono en route et me dirige vers le hall 3 où peu de visiteurs sont parvenus. Les exposants inquiets comptaient sur mon intervention pour que les personnes viennent se restaurer. La faim aidant la serre commence à se remplir, du moins les stands restauration, à tel point que certains d'entre eux m'annoncent tout de go être maintenant trop occupés pour faire des commentaires. C'est alors que je m'aperçois que plus je pénètre dans cette serre, fait de tubes galvanisés entre croisés, plus la transmission se fait mal avec mon micro sans fil. Celui-ci se trouvait en fait coupé de la base de transmission fixée sur un poteau à la sortie de la Serre 2 ... Je commence à commenter l'activité du stand ; plus de son. Je me déplace ; ça revient et de nouveau coupé. C'est là que ça devient difficile ; que faire ? quand j'ai de nouveau le contact, je recommence au début ou je poursuis ?... Je décide alors de me déplacer à l'entrée avec l'exposant, mais sans la vue sur son stand, je me trouve démuni pour l'interroger sur ses produits...

Ce n'est qu'en milieu d'après-midi que l'installateur de la sono venu vérifier le bon fonctionnement, résout de suite le problème en plaçant une seconde base à l'entrée de cette serre... mais la journée est déjà bien avancée pour mon entraînement...

Dimanche matin, en remettant la sono en route avec beaucoup de facilité, je me sens pousser des ailes... Après avoir fait le tour de 3 ou 4 stands, je comprends comment m'améliorer. Résultat, les mots me viennent même facilement. Et c'est ainsi que je me suis lancé à interviewer les visiteurs. Je me souviens d'un Basque espagnol accompagnant un groupe de cidriers venu en car affrété par la députation avec qui j'ai pris plaisir à dialoguer. Et encore d'un autre originaire de la région bordelaise, ou encore d'un Gersois qui semblait mécontent auprès de qui je m'approche. « Quelque chose ne vas pas ? » « je viens de perdre ma femme et ne la retrouve pas » ! pour lui faire plaisir je lance un appel au micro qui déclenche le fou rire parmi ses amis.

J'ai aussi pu faire parler quelques bénévoles pour qu'ils expliquent leur activité et je pense encore avec un souvenir ému à ceux de la pépinière exposés au mauvais temps toute la journée, mais qui ont assumé leur tâche avec le sourire.

En résumé, l'animation fut pour moi une expérience positive malgré ma grande discrétion du samedi, et tout bien réfléchi je reste disponible pour animer la 14<sup>ème</sup> FETE DE L'ARBRE..





○ **Résumé de la conférence de Bernadette DARCHEN,**  
**tenue le samedi 28 novembre 2008 lors de la 13<sup>ème</sup> fête de l'arbre**  
**La pollinisation, une réussite sans précédent de l'évolution**

L'ensemble des êtres vivants, plantes et animaux pratiquent leur reproduction par voie sexuée. C'est-à-dire qu'il y a production d'éléments mâles (mobiles) qui viennent féconder des éléments femelles (généralement immobiles) pour donner des êtres nouveaux.

Ce système est fait pour assurer des rencontres qui évitent la consanguinité, permettant à terme la possibilité de mutations, source d'évolutions possibles des espèces (ce que ne permet pas par exemple la multiplication végétative de type bouturage). La reproduction sexuée est le cas général mais elle n'exclut pas malgré tout la consanguinité dans des cas particuliers par exemple chez certains acariens. Mais chez les espèces où la consanguinité est de règle depuis des millions d'années leur vitalité n'est pas compromise. Toutefois cela reste des cas particuliers.

Le cas général demeure le mélange des chromosomes provenant d'individus complémentaires à l'occasion de la fécondation. Les animaux sont soit mobiles pour la plupart, soit fixés. Dans ce cas ils émettent leurs produits sexuels (gamètes) dans le milieu extérieur (eau le plus souvent) c'est le cas des coraux et des oursins... Les plantes étant fixées au substrat ont dû trouver une stratégie assurant leur fécondation tout en évitant au maximum la consanguinité. Les mousses, les fougères dits « végétaux inférieurs » sont restées à des états rudimentaires peu aptes à la mixité. En revanche les végétaux dits « supérieurs » ont trouvé une astuce pour faire voyager leurs éléments mâles au loin. Les éléments mâles appelés pollens (différents cependant des spermatozoïdes classiques) se font véhiculer par différents moyens.

Un spermatozoïde est mobile grâce à sa queue qui le propulse en milieu aqueux (soit l'eau, soit les voies génitales de la femelle). Le pollen, lui, est immobile, il est véhiculé. Il ne devient mobile qu'au moment de sa germination sur la partie femelle à féconder (donc sur une extrêmement courte distance). Le vent, l'eau mais aussi des animaux variés participent à ce qu'on appelle la pollinisation : transport du pollen sur l'organe à féconder. Les gymnospermes (exemple conifères) utilisent le vent comme transporteur de pollen. C'est la méthode la plus simple et la plus ancienne. Les plantes à fleur (angiospermes) apparues après les gymnospermes se sont adaptées à des transporteurs variés : mammifères (chauve-souris), oiseaux, insectes très divers. Les agents pollinisateurs s'étant spécialisés postérieurement bien sûr à l'apparition des plantes à fleurs.

On assiste alors à divers cas de figure allant de fleurs pas très spécialisées acceptant plusieurs espèces de pollinisateurs à des fleurs qui ne peuvent être fécondées que par une seule espèce animale. Dans ce cas l'ajustement de la fleur au comportement du pollinisateur est très strict et très efficace. Revers de la médaille ? si le pollinisateur vient à manquer, la plante ne pourra jamais plus être fécondée et ne produira pas de graines. C'est le cas bien connu de la vanille pollinisée dans son pays d'origine, le Mexique, par une trigone (petite abeille sauvage). Transportée par l'homme en divers pays tropicaux elle ne peut produire de gousses en l'absence de la Trigone – d'où nécessité de féconder les fleurs à la main. Pour attirer les pollinisateurs, la plante a dû développer des stratégies qui ont un coût énergétique. Elle attire par production de molécules odorantes, par la forme et la couleur de ses fleurs, par la production de nectar alimentaire, par la production de pollen en quantité suffisante, une partie étant destinée à nourrir le pollinisateur.

Ainsi, une bonne pollinisation, élément de réussite pour toute espèce végétale a un coût non négligeable.

Y a-t-il vraiment en fin de compte un gain pour la plante ? La réponse est oui. Mais cette réponse n'est pas évidente a priori. On a pu mesurer l'intérêt de la pollinisation et surtout de la pollinisation croisée entre divers individus d'une même espèce qu'en expérimentant. Les techniques agronomiques ont été indispensables pour mesurer l'impact réel de cette invention de la nature.

Il apparaît ainsi que la pollinisation induit un meilleur rendement en graines et des graines qui germent mieux. Les fruits ont une meilleure conservation, sont mieux conformés, plus nombreux (meilleure nouaison). Ce qui était une simple suspicion d'agronomes est démontré être une évidence. Un exemple de date récente : l'amandier sans fécondation croisée ne donne que très peu de fruits et rachitiques. L'abeille domestique est le pollinisateur naturel de choix de cet arbre. Or les USA, pays producteur d'amandes a vu ces dernières années les récoltes s'effondrer suite à l'importante mortalité du cheptel apicole. Preuve s'il en était besoin que de nombreux pans de l'agriculture sont tributaires des pollinisateurs que l'emploi à tout va des insecticides et autres pesticides est une pratique en fin de compte redoutable.



**PROGRAMME DES STAGES 2009**

○ **Taille hivernale**

LAGRANGE (LANDES)

**Le mercredi 18 février de 9h30 à 12h30**

*Intervenant(s) pressentis : E. Leterme - B. Roques*

MONTESQUIEU (LOT-ET-GARONNE)

**Le samedi 7 mars de 10h à 17h**

*Intervenant(s) pressentis : E. Leterme - B. Roques*

○ **Stage mixte : Taille et greffage**

HENDAYE (PYRÉNÉES-ATLANTIQUES)

**Le mercredi 25 février de 10h à 17h**

*Intervenant(s) pressentis : J.-J. Diharce - E. Leterme - J.L. Bonnet*

LAAS (PYRÉNÉES-ATLANTIQUES)

**Le mercredi 4 mars de 10h à 17h**

*Intervenant(s) pressentis : J.-J. Diharce - E. Leterme - J.L. Bonnet*

SADIRAC (GIRONDE)

**Le mercredi 4 mars de 10h à 17h**

*Intervenant(s) pressentis : M. Fantino*

ETOUARS (DORDOGNE)

**Le mercredi 18 mars de 10h à 17h**

*Intervenant(s) pressentis : E. Leterme - A. Marquet - J. Ganiayre*

○ **Greffage**

MONTESQUIEU (LOT-ET-GARONNE)

**Le samedi 14 mars de 10h à 17h**

*Intervenant(s) pressentis : E. Leterme - B. Roques*

○ **Restructuration d'arbres âgés**

MONSÉGUR (LANDES)

**Le samedi 28 mars de 10h à 17h**

*Intervenant(s) pressentis : B. Dufrière - E. Leterme et St. Dubourg*

○ **Taille en vert**

LAAS (PYRÉNÉES-ATLANTIQUES)

**Le samedi 13 juin de 9h30 à 12h30**

*Intervenant(s) pressentis : J.-J. Diharce - E. Leterme - J.L. Bonnet*

ETOUARS (DORDOGNE)

**Le mercredi 17 juin de 13h30 à 17h**

*Intervenant(s) pressentis : E. Leterme - B. Roques - J. Ganiayre*

MONTESQUIEU (LOT-ET-GARONNE)

**Le samedi 20 juin de 10h à 17h**

*Intervenant(s) pressentis : E. Leterme - B. Roques*

SADIRAC (GIRONDE)

**Le mercredi 24 juin de 13h30 à 17h**

*Intervenant(s) pressentis : M. Fantino*

○ **Ecussonnage**

MONTESQUIEU (LOT-ET-GARONNE)

**Le samedi 22 août de 9h30 à 12h30**

*Intervenant(s) pressentis : E. Leterme - B. Roques*

○ **Entretien des vergers et fertilisation des sols**

MONTESQUIEU (LOT-ET-GARONNE)

**Le samedi 12 septembre de 10h à 17h**

*Intervenant(s) pressentis : E. Leterme - B. Roques*

### ○ Les ressources locales en BRF

Le BRF est issu de la partie des arbres porteurs des éléments de la photosynthèse, branches jeunes, brindilles, éléments florifères (brindilles couronnées, bourses, bouquets de mai...) dont le bois est principalement constitué d'aubier.

Ce BRF peut être issu des bois de taille des arbres d'alignements dans les communes, d'élagage de haies champêtres, de forêts, d'aménagements paysagers chez les particuliers ou les municipalités...

Il est disponible auprès des élagueurs équipés de broyeurs ou à réaliser à partir des tailles des arbres élagués avant livraison aux déchèteries ou aires de compostage.

Il peut aussi être produit par renouvellement en formant des arbres têtards. La constitution de haies et de têtards sera une voie de développement associée au projet.

La formation des élagueurs sera de même prise en compte afin qu'ils séparent les bois de gros diamètres et les zones malades à ne pas traiter en BRF.

Les arbres résineux ou riches en terpènes (pins, épicéas, Thuyas, eucalyptus) seront traités séparément pour déterminer leur comportement dans les sols.

### ○ L'approvisionnement en BRF à Montesquieu

Pour mener à bien cette opération à Montesquieu, plusieurs entreprises d'élagages ont été sollicitées, ainsi que les municipalités susceptibles de fournir du matériel. Un forestier nous a aussi proposé spontanément le nettoyage du sol de sa peupleraie après élagage en vert.

Certaines municipalités sur lesquelles sont implantés nos sites d'accueil ont devancé notre demande, tout leur linéaire fruitier ayant été recouvert, comme par exemple le verger du parc Luchey par la municipalité de Mérignac en Gironde.

Les entreprises d'élagages Colombini de Bazens, Nicli à Bruch, Icard de Bajamont et Soubiron d'Agen nous ont déjà livrés du broyat ou des branches.

Les Municipalités de Roquefort, Montesquieu, Bruch, Saint Laurent, Montagnac sur Auvignon, nous réservent des branchages.

La société des Autoroutes du Sud de la France (A.S.F) nous réserve 80 Km de haies. Des analyses auprès d'un laboratoire européen spécialisé sont en cours.

D'autres entreprises nous réservent leurs branches d'élagages comme Avignon à Roquefort, Langin à Aubiac et Techene à Sos. L'entreprise Carrere à La Croix Blanche, nous réserve sur son parc un important lot de branches équivalent à plusieurs dizaines de semi-remorques. Habituellement ces branches sont séchées puis hachées avec un broyeur de 1000 cv pour faire des plaquettes.

B. ROQUES



## UN PRIX DE LA FONDATION NATURE ET DÉCOUVERTES REÇU EN DÉCEMBRE 2008

En août 2008 le conservatoire a déposé un dossier auprès de la Fondation Nature et Découvertes qu'il a intitulé **Protection du patrimoine végétal local dans un milieu novateur.**

Nous avons voulu montrer notre volonté de modifier l'entretien de ses vergers et participer à la promotion de techniques novatrices à travers son réseau, en améliorant l'environnement global des vergers et des jardins.

L'argumentaire a porté sur les nouvelles connaissances sur les sols - leur constitution, leur évolution - et sur l'effet des racines dans le sol, sur la nécessité de protéger les sols des vergers et des jardins, sur la suppression des engrais chimiques et des désherbants chez les amateurs ayant un verger et un jardin et sur la diminution des traitements phytosanitaires et l'utilisation le plus possible des interactions végétales, par l'apport de BRF au sol et l'utilisation de plantes compagnes, répulsives ou utilisables en pulvérisation.

Le Conservatoire s'avère être un organisme idéal pour une expérimentation sur un vaste territoire dans des milieux accessibles au public.

La mise en œuvre peut se faire sur les vergers sites d'accueil de collections fruitières du Conservatoire comme lieux d'expérimentation grandeur nature de techniques d'entretien novatrices adaptées au grand public. Sur le territoire Aquitain le conservatoire est présent sur :

- le Massif Pyrénéen en Béarn et Pays Basque : communes de Laas et Hendaye,
- la Dordogne : Communes d'Etouars et Soudat,
- la Gironde : communes de Sadirac et Mérignac,
- les Landes : communes de Saint-Pierre du Mont et Lagrange,
- le Lot et Garonne : commune de Montesquieu (verger conservatoire).

L'association de soutien peut intervenir comme relai grâce au grand nombre de nos adhérents (700), notre forte implication et notre dispersion sur le territoire, ensemble idéal pour créer l'effet boule de neige qui va assurer la diffusion des résultats de cette expérience.

Le programme d'engagement du conservatoire en vue du développement du BRF sera à terme la couverture du verger de Montesquieu ainsi que celle des vergers installés sur les sites d'accueils.

Nous évaluons pour Montesquieu un besoin de 1000m<sup>3</sup> de broyat (12 km de linéaire sur 1,5 à 2 m de large et 5 cm d'épaisseur.

Le verger Musée a déjà été traité par un apport en deux fois en 2008 avec environ 170 m<sup>3</sup> de broyat sur 1ha 1/2.

Alors que de nombreuses voix s'élèvent contre la difficulté de s'approvisionner en BRF, le conservatoire a cherché à fabriquer du BRF dès novembre 2007 par l'acquisition d'un premier broyeur, afin de pouvoir réaliser le broyage des bois de taille d'arbres d'alignement dans les villages environnants. Nous avons en même temps contacté des élagueurs locaux équipés afin qu'ils nous livrent sur le site du bois broyé tel que nous le souhaitions, bois de feuillus majoritaire, issu des branches jeunes d'un diamètre maximum de 7 cm et fraîchement broyé.

Cette réalisation a été tentée à la fois au verger conservatoire de Montesquieu (Lot et Garonne) et chez un nouveau producteur - client du CVRA - à Jurançon en Béarn prouvant ainsi que l'approvisionnement en BRF est tout à fait possible. Plusieurs adhérents ont démarré eux aussi l'expérience à partir de ce moment.

Dans le cadre de l'AREA-PVE, la Chambre d'agriculture du Lot-et-Garonne a déposé en juin 2008 pour le conservatoire un dossier de mise aux normes environnementales du verger conservatoire de Montesquieu incluant l'acquisition d'un broyeur plus performant pour réaliser le BRF sur de plus grandes surfaces. Ce dossier ayant été accepté, le broyeur a été acheté et livré en août 2008. Le suivi de l'évolution du sol est réalisé par prélèvement de sol du verger de Montesquieu et analyse chimique chaque quinzaine comme relaté dans la Lettre n°35.

Bien entendu nous avons déposé un budget prévisionnel afin que l'engagement du Conservatoire dans la mise en œuvre de ces techniques nouvelles soit compatible avec ses moyens financiers et humains, en indiquant l'implication de son association de soutien.

**Pour faire face à ces besoins nouveaux et conséquents, toutes les bonnes volontés doivent être mises en œuvre. Chacun dans le secteur géographique concerné par un verger site d'accueil est invité à se mettre à la recherche de broyat ou de bois d'élagage. Le conservatoire peut au besoin déplacer son matériel.**

B. R. et E. L.



## DES NOUVELLES DES SITES D'ACCUEILS ET DE NOS MANIFESTATIONS

### ○ L'année 2008 fut une année exceptionnelle pour les expositions en GIRONDE

PAR MARCEL FANTINO

Parmi toutes les expositions de Gironde auxquelles j'ai participé cette année, deux m'ont particulièrement marquées :

La foire de Bordeaux à laquelle le Conservatoire avait été convié par la Chambre régionale d'agriculture qui lui avait fourni aimablement et gracieusement un emplacement. Cette manifestation de 12 jours a nécessité la présence en relai de nombreux bénévoles de l'association. Cette disponibilité exceptionnelle a permis de promouvoir l'action du Conservatoire auprès de nombreux visiteurs.

Le deuxième c'est à PESSAC. Cette manifestation créée il y a quelques années, a pour objectif de drainer la CUB (Communauté Urbaine Bordelaise). Elle se déroule sur 2 jours consécutifs et 2 fois dans l'année. Au printemps 2008, elle a déjà reçu un plus grand nombre de visiteurs qu'auparavant, pour atteindre en automne une foule énorme (la mode est au retour à la nature, les promeneurs sont contents de notre présence) si bien qu'en milieu d'après midi, bien que le stock de pommes et jus ait été revu à la hausse par rapport aux autres années, il était écoulé avant la fin. En ce qui concerne le contact avec les visiteurs et les ventes, cela a été pour nous une surprise et pour certains d'entre nous, une découverte.

Je voudrai terminer par une expérience imprévue.

Lors d'une journée de ramassage de pommes à Montesquieu où j'étais présent, nous avons été amenés sur une parcelle où les pommes n'ont pas de nom ; pas de nom - pas de commercialisation. Toute la récolte part au jus. Je ramassais donc des pommes par-ci, par-là en variant le plus possible, pensant les utiliser lors de la prochaine expo, pour mes animations-dégustations ou lors de démos de greffage, sans avoir à toucher à mon stock vente.

Mais cela ne s'est pas passé comme prévu, et je me suis retrouvé à la fin de mon expo avec ce cageot intact, plein, dans la voiture.

Le dimanche d'après nous étions toujours en expos, à SADIRAC. Il n'y avait presque plus de pommes sur le comptoir quand je pensais, à ce fameux cageot resté dans la voiture. Décidé je le ramenaient sur le stand pour vente. En un rien de temps, il était vide ! Je rappelle que c'était un mélange, toutes couleurs et dimensions, et sans nom (on dit même « c'est n'importe quoi »).

Et bien elles sont parties comme les autres, elles avaient livré leur secret, elles étaient bonnes, bien bonnes.

Comme les pommes, il n'est pas nécessaire d'avoir un nom pour être apprécié.

### ○ Retour sur les expositions et manifestations de Dordogne pour l'année 2008

PAR JEAN-CLAUDE ROUGIER

Je ne m'attarderai pas sur les expositions désormais classiques : Saint-Martial de Nabirat, Tocane, Montagrièr, St Amand de Coly, Vendoire, Neuvic, Fouleix et Etouars où Jean Ganiayre fait une visite conférence dans le verger. A toutes celles-là il s'en est ajouté deux : l'une à Lilles et l'autre à Montignac en Périgord vert, à la demande de l'UGER (Union pour la Gestion de l'Espace Rural). Cette dernière semble intéressante car elle est organisée tous les ans dans un endroit différent. L'UGER regroupe différentes associations rurales, d'agriculteurs, pêcheurs, chasseurs, propriétaires fonciers etc... et défend entre autre la biodiversité. Ayant été mis en relation avec cet organisme par Bernadette DARCHEN, notre adhérente - conférencière de la fête de l'arbre, un contact doit avoir lieu très prochainement avec la direction de l'UGER. Ces personnes sont très intéressées par le Conservatoire et nous ont rendu visite lors de la fête de l'arbre, ce qui je l'espère nous ouvrira une porte sur ce coin de Dordogne où l'on connaît le Conservatoire mais où son implantation n'est pas affirmée.

Voilà pour le tour d'horizon 2008 –

**J'en profite pour lancer un S.O.S. : pour des raisons de santé et d'âge ! mon épouse Marie-Thérèse et moi-même ne pouvons plus assurer les expos.**



### PROJETS D'OUVERTURE DE NOUVEAUX SITES EN 2009

#### ○ Marmande

**Un projet d'aménagement de la promenade « Prairie du Carrousel » en bord de Trec.**

Sollicitée par Monsieur Guérard, maire-adjoint de Marmande et conseiller régional et Madame Trani de la mairie de Marmande, Evelyne Leterme, accompagnée de Jean-Marie Duthuron et William Parker se sont rendus sur place le 20 novembre pour découvrir les parcelles à aménager, situées en contre bas du mur d'enceinte le long du Trec, afin de déterminer la faisabilité d'un aménagement avec des arbres du Conservatoire fruitiers anciens.

La programmation chiffrée des travaux a été transmise mi décembre par E. Leterme à M. Le maire de Marmande. Si l'opération a lieu, 217 plants fruitiers et vignes du Conservatoire pourraient être implantés dans ce lieu remarquable.



## ● Haut-Mauco

### Un verger de cerisiers à Haut-Mauco - futur village landais du cerisier

Quand variétés modernes et variétés anciennes se rencontrent

Haut-Mauco, village de 720 habitants situé à proximité de Saint-Sever dans la région du Marsan va voir naître en 2009 à l'initiative courageuse et pugnace de son maire Pierre-Noël Ithurralde un projet novateur avec un verger de 3 hectares de cerisiers auquel va être associé un verger patrimonial de variétés anciennes et une plantation de cerisiers dispersée chez les habitants.

Réunis le 12 décembre dernier, les Hauts-Maucois ont pu entendre de la part de leur maire l'envergure du projet qui ambitionne de faire de son village « la capitale régionale de la cerise » avec une plantation de 3000 cerisiers. La présentation technique a été faite par le pépiniériste Saint-Romas de Corbarieu en Tarn et Garonne, le technicien du CEFEL de Montauban Saint-Hilarie, Bertrand Roques prestataire du Conservatoire et Evelyne Leterme qui présente le Conservatoire d'Aquitaine à travers ses sites d'accueils et ses collections illustrées d'image de cerisiers traditionnels.

Un projet qui allie un fruit, une production agricole, à un grand projet social.



## MANIFESTATIONS PASSES

### ● Fête de la corniche Hendaye

**Dimanche 28 Septembre**

Idéalement installés face à la mer, nous avons accueillis près de 25000 randonneurs (selon Radio France Pays Basque) pour la 3ème édition de cette fête.

Cette journée a connu sans l'ombre d'un doute un réel succès: pour vous en convaincre, sachez qu'assailis par de nombreux pique-niqueurs assoiffés, nous nous sommes trouvés en rupture de stock dès 17h30 pour le jus de pomme (92 bouteilles vendues) et 18h pour le sagarinoa d'Abbadia (192 bouteilles vendues).

Comme vous l'avez déjà compris, formidable journée... le seul problème étant que les mêmes reviendront l'année prochaine mais avec des amis !!!

Merci à mes compagnons Gabi DUHALDE et Daniel MOLERES.

**JEAN-LOUIS BONNET**



Aussi je demande aux adhérents intéressés par le contact humain et la sauvegarde de notre patrimoine fruitier de bien vouloir se faire connaître ; nous les aiderons mais nous ne pouvons plus assumer seuls.

Le département étant très grand et les routes peu pratiques, l'idéal serait de pouvoir découper la Dordogne en 3 ou 4 secteurs, avec autant de représentants que de secteurs. J'accepte volontiers de continuer à coordonner les manifestations et prendre de nouveaux contacts mais la mise en place et la tenue des expositions sur les sites toute une journée n'est plus de notre âge.

Par avance merci.

**Contacts : J.CL. et M.Th. ROUGIER 06 81 67 59 31 ou CVRA 05 53 47 29 14**  
**eleterme@conservatoirevegetal.com**

## ● Une entreprise agricole pleine de vitalité en Dordogne

Alain LACOSTE exploitant l'entreprise familiale en maraîchage, arboriculture et élevage à Saint Laurent sur Manoir s'est rapproché du Conservatoire depuis deux ans déjà pour développer la partie arbo vers les variétés locales. C'est en visitant l'exploitation avec Jean-Claude Rougier en hiver 2007-2008 que j'ai découvert un entrepreneur ayant une diversité d'action assez incroyable avec peu de monde pour le seconder et surtout une volonté de moderniser son exploitation peu commune.

L'exploitation est basée sur la production de 3 espèces animales, brebis, vaches et porcs. Le maraîchage est varié (tomates, haricots, poireaux, carottes, navets, pommes de terre, choux...). La production de fruits est basée sur les pommes, les poires et les pêches. Les arbres initialement conduits en gobelets sont progressivement remplacés par des axes.

La totalité de la production (viande, légumes, fruits) est vendue en direct lors des 4 marchés par semaine de Périgueux, Boulazac et Coulounieix Chamier ainsi qu'à la ferme.

Lors de notre première rencontre j'ai évoqué avec lui notre projet d'apport de BRF et aussi l'importance de cultiver en billons. Il m'a alors rappelé le temps du jardinage de ses grand-parents et parents sur buttes cultivées avec des plantes protégées par des fougères et des résidus de la forêt.

Son adhésion à l'association lui a permis de suivre l'utilisation de BRF et des buttes sur les jardins des adhérents et sur notre verger.

Il a donc commencé à les utiliser mais d'une manière qui lui est bien spécifique. L'expérience a été tentée la première fois dans une des serres, où il a épandu du BRF courant 2008 au pied des 150 plants de tomates qu'il a très peu arrosés à l'arrosoir et traités exclusivement avec un mélange commercial d'algue, prêle et ortie dilué à 10%.

Après cette culture dont il a laissé les racines au sol, il a travaillé le sol au vibroculteur, puis réalisé des buttes avec une butteuse. Sur les sillons obtenus il a semé en novembre alternativement des fèves et des pommes de terre. Un premier arrosage a été fait fin décembre.

Tout début janvier, pour assurer le chauffage hivernal, il a comblé le sillon avec du fumier frais (produit en quantité sur l'exploitation) recouvert de paille de blé.

Dès que les fèves ont levé il a fait un apport de BRF de taille d'arbres d'alignement d'un village voisin. 10 jours après il arrosait le BRF et faisait une pulvérisation du mélange commercial précédent d'algue, prêle et ortie dilué à 10%.

Le même processus est prévu sur les pommes de terre et les futurs semis de carottes, ainsi que sur une association choux – céleris avec sarclage mécanique.

Son ambition est de couvrir en BRF les parcelles de verger en commençant par les jeunes plantations de poiriers. Pour cela il cherche à améliorer l'efficacité technique de l'épandage en faisant des essais avec différents matériels et aussi en réalisant des plantations spécifiques de pieds-mères producteurs de BRF régulièrement rabattus selon la technique d'un ensilage de maïs intégré directement dans les parcelles.

Il a aussi évoqué l'idée de faire des purins de fougères dont la partie ligneuse serait déposée au pied des légumes pour utiliser l'effet attractif de cette plante pour les limaces, associé à leur destruction grâce à sa toxicité.

Quant au verger il sera prochainement développé avec des variétés proposées par le conservatoire.

Un exploitant qui mérite toute notre estime et à qui l'on peut offrir de donner un peu d'aide.

**E.L**





## MONTESQUIEU APRÈS LA TEMPÊTE



C'est toujours dans ces moments éprouvants que nous pouvons mesurer notre fragilité et la solidarité entre nous. Tout en reconnaissant que nous ne sommes pas trop touchés, nous avons mesuré lundi le travail de remise en état de la station que cela allait devoir exiger.

Grâce à l'intervention de Sylvie et Bertrand une partie de la matinée du samedi en pleine tempête pour mettre en sécurité ce qui pouvait l'être sans prendre trop de risques, certains dégâts ont pu être évités ou limités. Mais que faire contre ces rafales de vent... sinon constater.



Nous nous sommes retrouvés ce lundi matin, tous un peu fatigués d'avoir été coupés du monde ce week-end-là, comme bon nombre d'entre-vous, sans électricité, ni téléphone (sauf Bertrand et Sylvie !) et pour certains d'entre-nous comme Jean-Louis, Eve et Alain encore une grande partie de la semaine (pour ma part dès lundi soir la fée électricité est revenue me voir)...

Sur le verger, peu de dégâts à part un abricotier et deux pruniers de 12 ans probablement déjà affaiblis qui se sont cassés à la base, d'autres à redresser.

Le peuplier de 15m s'est abattu juste au ras de la serre d'exposition ; débité sur place, il a pu être broyé directement dans le verger de l'autre côté du chemin.

Quelques tuiles déplacées, deux portes-fenêtres enfoncées à l'intérieur du hall et quelques plaques isolantes aspirées...



Mais les vrais dégâts ont été provoqués sur les serres. Aucune n'est indemne comme vous pouvez le voir sur ces photos ; les plastiques se sont déchirés puis envolés, les pignons ont bougés... pour l'une d'entre-elles la structure est tordue.

Terre du Sud nous a fait parvenir sur l'intervention de Claude Baldi (Président de terre du Sud, trésorier du Conservatoire) une benne de camion pour charger et évacuer ces plastiques.

Nous allons consolider d'urgence les serres qui abritent du matériel comme la serre d'exposition sous laquelle les tables et le matériel se mouille et s'envole, celle qui sert à la vente des pommes lors de la fête de l'arbre et qui actuellement abrite les arbres en containers et la serre double paroi où nous installons les exposants. Pour les autres nous allons mettre les structures à nu et remplacerons les plastiques plus tard, juste sur celles qui servent le plus souvent. Pour les autres il faut démonter les structures.

### **Nous avons besoin de votre aide.**

Il nous faut former une équipe de 4 personnes pour déterrer les plastiques et les enlever au plus vite avant qu'ils ne continuent à se déchirer et éparpiller leurs morceaux un peu partout dans le verger. Jean-Louis évalue à 3 journées de travail pour 4 solides gaillards qui manient la pelle !

Ensuite il nous faudra une autre équipe de 5 personnes pour remettre les plastiques sur 5 serres de 8 mètres quand nous aurons pu nous réapprovisionner. Nous avons mis une option sur la commande. mais en ce moment il faut laisser aux producteurs ce matériau pour remettre leurs exploitations en service.

Jean-Louis, Bertrand, Alain et Loïc s'activent dès maintenant pour le plus urgent. Un grand merci à Paul Pétruz qui s'est présenté spontanément dès le lundi et qui est monté sur le toit remettre les tuiles en places, a aidé Bertrand Roques à remettre les 40m canisses en place et tronçonner le peuplier abattu.



## ○ Portes ouvertes, serres municipales Hendaye

Samedi 18 octobre



Présents sur le site Jean-Jacques DIHARCE et moi-même, sous un soleil radieux, avons accueillis 150 personnes environ venues s'informer ou simplement en visiteurs. J.Jacques s'est chargé de la démonstration de greffage. En fait, nous espérons pour les futures éditions que le bouche à oreille permette une fréquentation accrue. Pour l'année 2009, un projet d'ouverture au public des serres municipales est envisagé, sous la forme d'un espace pédagogique lié à la sensibilisation à l'environnement, à l'enseignement de l'art du jardin et à l'information engendrée par ces trois thématiques.

JEAN-LOUIS BONNET

## ○ Les Automnales de Sabres (40)

26 octobre

R. CARRÈRE, C. DERYCK, M. DUCHATEL,  
J ET R. DUCOM, G. FANTINO, B. ROQUES

Le changement d'horaire et la température plutôt fraîche de ce dimanche n'ont pas découragé les inconditionnels des pommes qui nous ont rejoint alors que nous finissions la mise en place du stand. Bien sûr, des connaisseurs, les uns, habitués, les autres voulant éviter la déconvenue de l'an passé où, venus plus tard dans la journée, n'avaient pas trouvé les variétés souhaitées. La matinée a vu le stock de fruits s'amenuiser en raison du poids acquis par cette clientèle.

L'après-midi, ensoleillé sous les pins des Landes, a été l'occasion de faire déguster et connaître aux nombreux visiteurs, les diverses variétés de pommes qui, de l'avis général, n'avaient rien à envier gustativement parlant à leurs homologues vendues en grande surface – d'où nombreuses ventes « échantillon ». Quant au jus de pommes, il a fait l'unanimité. En fin de journée, le stock était épuisé et celui des pommes, apporté en plus grande quantité que l'an passé, était minime, mais reflétait le goût « visuel » des visiteurs. En effet, les variétés à peau verte n'ont pas eu la préférence.

La vente d'arbres, quant à elle, a été inférieure à ce que nous escomptions, en raison de la date trop précoce de cette manifestation.

Peut-être, verrons-nous l'année prochaine des visiteurs encore plus nombreux si cette



## RUBRIQUE JARDIN

### ○ Est-il possible de cultiver des laitues en hiver ?

PAR JEAN-MARIE LESPINASSE

Le climat du sud-ouest de la France, malgré des situations fort différentes permet de jardiner en hiver ! Or, en Aquitaine, en janvier et février, la plupart des jardins sont de vrais déserts !

Durant cette période ils pourraient être entièrement couverts de légumes !

#### Espèces plantées ou semées en été que je récolte en automne et en hiver :

- Poireaux.
- Choux pommés et de choux de Bruxelles.
- Carottes.
- Radis d'hiver (jusqu'à mi-janvier) et radis roses à jours courts.
- Betteraves rouges (jusqu'à mi-janvier).
- Céleris raves (jusqu'à mi-janvier).
- Chicorées frisées et scaroles. Endives.
- Laitues et batavias se développant en hiver.
- Mâche.
- Persil.

#### Espèces plantées ou semées en automne en croissance en hiver :

- Carottes.
- Radis roses.
- Laitues.
- Fèves, ail, oignons échalotes mis en terre dès le 15 octobre.
- En préparation pour récolte de printemps : asperges, fraisiers...

En hiver, s'il est facile d'avoir au jardin des scaroles frisées ou autres Cornet de Bordeaux ou Pain de sucre, il n'en est pas de même pour les laitues.

**Avec les laitues en hiver**, il est nécessaire de bien différencier deux catégories de variétés :

- Les anciennes, dénommées « laitues d'hiver » (Brune d'hiver, Val d'orge etc...), repiquées en septembre et octobre passent l'hiver dehors mais ne pomment en général qu'au printemps... Elles restent 6 mois dans le jardin !
- Des variétés anciennes ou plus récentes peuvent se développer et pommer en hiver. Le comportement de ces dernières sera cependant fonction des températures de fin novembre à février. Si leur pommaison n'est parfois pas totalement assurée, elles nous offrent, toutes fois, la possibilité de manger des laitues en plein hiver.

Ces dernières, moyennement sensibles au froid hivernal, sont appelées variétés « à jours courts » (voir l'encart ci-dessous) car elles sont adaptées à la période durant laquelle le rapport durée du jour / durée de la nuit est le plus faible de l'année. C'est le cas de laitues anciennes originaires du Sud-est comme Rougette de Montpellier et Craquerelle du midi ou de variétés plus récentes telles que Armonica sur catalogue Baumaux. Chez les radis roses, Lord Nelson (voir courrier du jardin, lettre aux adhérents n° 33) peut se cultiver en hiver pour les mêmes raisons.

#### Variétés « à jours courts »

La qualité de l'éclairement, sa durée journalière et la température ambiante ont une incidence sur la croissance et la fructification du végétal. Dans une même espèce, des variétés peuvent ainsi avoir des besoins très différents tels que :

- Un rapport longueur du jour - longueur de la nuit particulier, c'est le photopériodisme : il y a des plantes à jours longs (été) et des plantes à jours courts (hiver).
- Une température moyenne propice à leur développement ; par exemple certaines laitues ne peuvent germer avec des températures supérieures à 15°C.
- Les écarts de température diurnes et nocturnes ont une influence sur la croissance, la fructification, la coloration des fruits...).
- L'intensité de l'éclairement est très sélectif : il y a des plantes d'ombre et des plantes de plein soleil...





Photo 1 - Dorée de Printemps le 13 01 09

Nous pouvons repérer ces variétés soit sur les catalogues de grainetiers où cette caractéristique est mentionnée, soit sur les sachets où est indiqué qu'il est possible de les semer d'octobre à janvier. Mais, pour ces variétés nouvelles, une expérimentation est nécessaire avant de se lancer dans une longue série de semis.

Ceci nous invite également à être rigoureux et à semer chaque variété au moment voulu. Par exemple chez les batavias qui, généralement, sont cultivées en été, Dorée de printemps vient de franchir sans difficulté la période froide de début

janvier (voir photo 1). Cette « souplesse » n'est pas forcément mentionnée sur le paquet de graine...

### La période froide de début janvier 2009 m'a permis de tester le comportement de salades, toutes espèces confondues.

- Les deux jours les plus froids furent les 7 et 8 janvier.
- Voyons d'abord l'incidence du voile non tissé sur la température ambiante et celle du sol de ces salades:

#### Températures minimales sur ces 2 jours :

- sous abri à 50 cm au dessus du sol : - 10.5° C
- dans la serre froide : - 7.0° C

#### Températures ambiantes observées durant ce même jour à 30 cm au dessus de la litière avec un soleil voilé. Comparaison entre butte couverte et non couverte :

Périodes de la journée	Butte couverte d'un voile	Butte non couverte
11 heures	+ 2.5° C	- 3.0° C
11 heures 30	+ 10.5° C	0.0° C
12 heures	+ 13.5° C	+ 1.0° C
13 heures	+ 9.0° C	+ 0.5° C
15 heures	+ 4.5° C	0.0° C

### Observations du comportement des salades sous voile après cette vague de froid :

Avec les scaroles : Pain de sucre résiste bien.

Les chicorées frisées telles que Frisée de Ruffec et les chicorée scaroles Cornet de Bordeaux et Cornet d'Anjou passent l'hiver sans problème si elles sont couvertes. Non couvertes certains pieds peuvent prendre des pourritures à partir de blessures sur feuilles dues au gel.

La mâche, toujours prête pour agrémenter une frisée un peu coriace, évidemment résiste.

Avec les laitues :

Rougette de Montpellier sous voile pousse bien en hiver mais craint le gel si elle est mouillée (photo 2).



photo 2 - Rougette de Montpellier le 15.01.09

Craquerelle du midi tient bien (c'est une laitue érigée proche de la romaine).

Verpia bien couverte et sèche résiste très bien à des températures de - 10° C mais sa qualité gustative est médiocre. Dans ces mêmes conditions climatiques la batavia Canasta meurt.

Armonica, laitue à jours courts, pousse en hiver.

Optima présente quelques dégâts de gel directement sur sa tige au dessus du collet et ne pousse pas régulièrement (photo 3).

manifestation faisait l'objet de la part des organisateurs, dans la Haute Lande notamment, de publicité dans les journaux d'annonces gratuites par exemple.

JANINE DUCOM

**Le pâté fait maison, les cannelés de légumes avec le rôti de porc préparés par Janine sans oublier le gâteau au chocolat furent partagés à midi entre tous les bénévoles avec beaucoup de plaisir. N'est-ce-pas Bertrand ?**

GEORGETTE FANTINO

### ○ Fête de l'arbre, Momas Dimanche 9 novembre

Très beau temps.

Très bonne affluence sur le stand, surtout l'après midi, au point que les bénévoles présents furent quelquefois débordés.

Pas seulement des achats mais beaucoup de questions sur les fruits, les fruitiers et leur entretien, le Conservatoire,...

Des reproches ou regrets aussi: Montesquieu c'est loin, pas de point de livraison dans le nord-Béarn, pas de possibilité d'acheter les pommes (et - ou pommiers) remarquées sur l'expo qui a suscité beaucoup d'intérêt, pas de possibilité de repartir avec les fruitiers choisis (une cliente était venue de Tarbes avec son camion dans cette intention), amertume chez ce couple qui avait fait le déplacement de Montesquieu pour la fête de l'arbre 2007 pour y déposer sa pomme originale dans l'espoir d'une identification et qui n'a jamais eu de réponse !

Bref une très bonne journée avec une bonne couverture médiatique, interview pour le journal Sud-Ouest, interview pour FR3 Aquitaine (diffusion lundi 10 aux infos régionales de 19 heures), vente de la totalité du jus de pommes, de la quasi totalité des pommes (reste moins de 10 kg sur les 175 au départ), de 9 livres, de 3 myrtilliers et de 2 figuiers et une adhésion immédiate à l'ASCVA.

CLAUDE ETIENNE

### ○ Petit compte-rendu de ma petite journée à Momas

Je me suis fait plaisir à discuter et finalement vendre les trois « jardin au naturel », un bouquin sur la Conduite et un Fruits Retrouvés !

J'ai aussi fait une adhésion à l'association, un monsieur charmant qui fait déjà son BRP et qui va venir en stage pour apprendre à tailler et greffer.

Nous avons eu de nombreuses questions sur les variétés qui résistent naturellement aux maladies et aux attaques d'insectes, à croire qu'ils avaient lu la lettre trimestrielle avant de venir !

Par ailleurs, nous avons eu la visite de FR3

qui a filmé l'expo et nous a interviewé, ainsi que le journaliste du Sud-Ouest, très intéressé par le Conservatoire. Nous avons insisté sur le futur avec des créations variétales d'espèces résistantes naturellement aux maladies à partir des variétés anciennes.

MARIE-NOELLE DUFRENE

### ○ Foire de Navarrenx

31 janvier et 1<sup>er</sup> février

le Samedi : L. PACHEBAT, D. PROUHET-DAGUERRE, B. BELLOCOQ, P. GUILHEM, A-M ET R. ERNULT

le Dimanche : CL. ETIENNE, J-L. BONNET, C. MOURLAAS, D. PROUHET-DAGUERRE ET L. PACHEBAT.

La foire de NAVARENX en Béarn, manifestation annuelle traditionnelle qui en est à sa 27<sup>ème</sup> édition, a surtout pour but la mise sur le marché du matériel agricole d'occasion. Elle attire beaucoup de monde car à cette époque de l'année les manifestations sont rares.

Les jeunes agriculteurs du canton qui organisent cette fête nous ont clairement dit leur souci de retrouver à travers les produits du conservatoire et notre savoir faire, les richesses patrimoniales qu'ils avaient connues pour certains dans leur jeune âge. Une motivation qui leur fait honneur et ne pouvait nous laisser indifférents.

Le rendez-vous ne nous a pas déçus. Bien qu'à cette époque de l'année nous ne pouvions offrir de pommes à la vente, nous avons proposé du jus, des livres, du matériel horticole et la documentation traditionnelle sur le Conservatoire et ses activités.

Pas d'arbre à vendre sur place mais par contre nous avons engrangé un grand nombre de commandes d'arbres pour une livraison ultérieure. Et là nous avons eu un franc succès non seulement auprès de ceux qui savaient ce qu'ils voulaient et ont commandé sur le champ mais aussi auprès de ceux qui vont passer commande dans les jours prochains, nourris de nos conseils...

Ceci prouve simplement qu'il n'y a pas de saison pour faire connaître le Conservatoire et que c'est surtout notre organisation sur le stand qui importe.

N'allez pas croire que nous étions trop nombreux : nous avons tout juste suffi à la tâche car l'accueil et les conseils, vous savez tous que cela prend du temps. Nous n'avons même pas eu le temps de prendre une photo...

Nous avons été frappés par la curiosité de beaucoup de gens sur les nouvelles techniques de taille, d'entretien du sol, de traitements « doux » des arbres par les plantes et les insectes auxiliaires, etc...

Le nombre de livres que nous avons vendus en témoigne.

Il y a des idées qui font leur chemin...

LÉON PACHEBAT



Photo 3 - Optima le 13.01.09



Photo 4 - Armonica en serre le 15.01.09

Des semis de Rougette de Montpellier, Armonica et Appia, faits en décembre en serre froide avec l'aide d'un tapis chauffant pour la nuit, se sont développés normalement (photo 4).

Quand les feuilles des salades sont sèches le gel est moins sévère. Le voile « p 34 » assez imperméable a ainsi plusieurs avantages :

- Il réchauffe sol et sous sol.

Et contrairement au plastique :

- Il aère l'atmosphère immédiat des plantes
- Il évite que les feuillages soient trop mouillés.

Dans la mesure où nous cherchons à cultiver des laitues en hiver (laitues semées en septembre - octobre et pouvant continuer à pousser en jours courts), il faut faire des essais comparatifs car leur capacité à résister au froid est très variable. Il faut également observer la croissance et la vitalité de leurs semis lorsqu'ils sont faits plus tard en novembre et décembre, en serre froide pour avoir des laitues en février - mars.

### ○ Un jardin, un rucher, un verger à Artiguelouve près de Pau.

Visité en ce tout début d'année 2009, après les travaux hivernaux, ce jardin mérite une petite rubrique dans notre lettre.

Le jardin sur ados a été créé voilà un an pour essayer de reproduire localement un jardin naturel. Production de légumes toute l'année pour la famille, en association de plantes et le plus naturellement possible, pour ne pas risquer de perturber la vie des abeilles dont le rucher est à proximité, voilà bien l'objectif de cette installation.

Les deux contraintes principales du site résident dans la qualité de la terre, extrêmement argileuse, sous un climat béarnais largement pluvieux, avec 1150 mm de moyenne annuelle et encore plus ces deux dernières années.

Les ados ont du être fait en partie avec un mélange de terre rapportée (impossible de creuser profond pour ne pas risquer de créer des fossés quasi permanents) et de compost.

Un léger apport de dolomie a légèrement neutralisé le milieu assez acide. Le mélange a été maintenu par un cadre en planche de bois.

Un apport de BRP, fabriqué à partir des arbustes taillés sur place puis par livraison d'un élagueur, a couvert l'ensemble.

Les arbres fruitiers, obtenus à la pépinière du Conservatoire ont été plantés sur ados réalisés par le même mélange de terre rapportée et compost, ensuite couverts de BRP.

Quand aux ruches elles sont sous la surveillance attentive de la maîtresse de maison et de son fils. Le rucher école de Gélos a été leur source de formation. L'installation de quatre ruches dans le jardin a été rapidement réalisée sans crainte.

E. L.

### Notre jardin

PAR MARIE-NOELLE DUFRENE

Nous habitons Artiguelouve, un village dans les Pyrénées Atlantiques, proche de Pau. Notre terrain est en pente douce vers la Juscle une petite rivière coulant en contrebas, à l'Est. On se trouve donc dans la plaine d'inondation de cette rivière, et les sédiments déposés sont, de ce fait, particulièrement argileux (limono-argileux).

L'eau, qui ne manque pas en Béarn, a tendance à stagner en aval du terrain, avec apparition spontanée de plantes d'eau (Carex entre-autres...) et ce, malgré les deux



zones d'écoulement des eaux pluviales, creusées au nord et sud du terrain, celle au nord, étant en fait un ruisseau à faible débit l'été.

Notre terrain est donc très argileux, humide et aussi acide (Prêles poussant spontanément). Il est donc obligatoire de planter en butte et d'amender le terrain avec du compost, afin de le rendre plus meuble.

Un gros cerisier de bigarreaux précoces, de 30 ans d'âge, trône en aval pour le plus grand bonheur des abeilles : et oui, quatre ruches ont été installées il y a quatre ans à l'Est du terrain. Ces petits insectes fragiles, menacés par les insecticides (Cruiser Syngenta), les frelons asiatiques etc... nous rappellent chaque jour qu'il faut respecter l'environnement et assurer leur protection. Et puis, c'est une vraie thérapie pour femme ayant peur des insectes volants !..

Au Nord du terrain, nous avons supprimé les pruniers qui avaient été installés par les précédents propriétaires car ils attiraient quantité de frelons qui dévoraient les fruits aussi bien sur les arbres que ceux tombés à terre et à portée de mains des jeunes enfants. A la place, des cerisiers greffés sur Maxma ont pris place il y a deux ans, un autre cet année en remplacement de la Roussane de Monein, mon grand désespoir ! Impossible de faire vivre un pêcher dans ce terrain trop humide.

Depuis dix ans de restructuration du terrain, nous avons appris une philosophie importante : on souhaite une plante, un arbre et le terrain décide. Si malgré toute notre attention, la plante meurt il faut changer. J'aurais ainsi adoré avoir un Choisia (Oranger du Mexique) pour son parfum mais toutes mes tentatives ont échoué. Dans le même registre, des amandiers ont été plantés, mais l'humidité du terrain ne semble pas vraiment leur convenir et les feuilles noircissaient en plein été. A suivre... Quatre pommiers, viennent d'être installés sur PI 80 et M9, avec tuteurs, plantations en butte, mélange de terre et compost pour pouvoir travailler cette terre et une couche de 5cm de BRF par dessus, non incorporée. Il a d'ailleurs été nécessaire de commander un camion de terre et de compost afin de pouvoir réaliser ces plantations en butte.



Nous avons aussi supprimé l'énorme figuier, à l'Ouest de la maison, qui en terrain argileux et humide avait pris des proportions plus que respectables ; ses fruits devenaient de plus en plus petits et son feuillage exubérant. A sa place, nous avons planté de petits Acers et des Cornus pour la note colorée qu'ils apportent au jardin en particulier au printemps et à l'automne. Le long de la route, côté Ouest, nous avons troqué une affreuse haie de Troènes contre une très

colorée : haie libre avec Rosiers anciens, Camélias, Spirées, Vitex, buddléia blanc etc... Le démarrage du potager a eu lieu en 2006 dans le coin NE du jardin. Un prospectus de l'ADEME vantait les mérites du potager sans bêchage avec compost végétal. Sur internet, nous avons alors trouvé une expérience d'un jardinier qui avait répandu du compost sur des feuilles de papier directement sur l'herbe sans bêchage, ni désherbage ! Un truc pour fainéants, cela me convenait !!! Par contre, nous avons changé le papier et son encre d'imprimerie pour du carton sans encre. Première année, il ne faut pas se lancer dans des légumes exigeants ! Débutants, nous sommes ! Débutants, nous agissons ! Nous avons donc planté courgettes, haricots verts, salade.



L'année suivante après lecture du Jardin au Naturel de Jean Marie, nous avons réalisé nous premiers ados, de direction N-S pour un ensoleillement maximum dans la journée. Le compost épandu l'année précédente avait fait son travail et nous avons pu bêcher les 50cm d'allées pour les mettre dans l'ados. Nous rajoutons de la terre car les allées ne permettent pas d'apporter suffisamment de terre. En fait, à cause du terrain argileux très tassé, il est difficile de creuser profond et si les

allées étaient trop profondes, il y aurait un risque de chute. On va devoir d'ailleurs les remplir en partie avec des petits cailloux pour diminuer leur profondeur afin de limiter les glissades car après une période de pluie, elles deviennent impraticables.

Nous avons répandu 3 à 5cm de BRF au dessus et commencé les premières plantations trois mois après. Aubergines, poivrons, betteraves rouges, chou, brocolis, poireaux, blettes, oignons, salades ont régalié petits et grands, sans parler des fraises, framboises et physalis pour les gourmands. Des dahlias et agapanthes ont ajouté de

## UNE IDÉE POUR AMÉLIORER VOTRE PULVÉRISATEUR

PAR MARCEL FANTINO

Depuis de nombreuses années un nouveau pulvérisateur est apparu sur le marché, il s'agit du pulvérisateur à pression préalable (on le pose à terre et on actionne la pompe à air située sur le dessus) on peut en trouver à moins de 10 euros pour les petits, lors des promos.

Ils ont l'avantage d'être peu encombrants, faciles à rincer, et avant tout possèdent un système de buse qui permet d'obtenir un brouillard exceptionnel.

Mais voilà, ils ont gardé le défaut des prédécesseurs, à savoir une lance de longueur souvent inférieure à 50 cm.

**RESULTAT** : Quand vous utilisez votre préparation préférée, si c'est à votre hauteur, vous prenez le retour d'embrun sur la figure. Si c'est au bas, c'est pire, le jet vous atteindra directement, vos pieds vont tout prendre.

### UNE SOLUTION PEU HONOREUSE EXISTE.

Vous vous rendez dans le rayon PROFILÉ – METAUX de votre magasin de bricolage. Vous y trouverez des tubes en alu de diamètre 8 et 10 mm qui font 1 m de long (environ 4 €). L'astuce va consister à en mettre plusieurs bout à bout, vous pourrez ainsi traiter vos arbres de 5 m sans échelle (3 tubes + vous), et sans recevoir de produit dessus ; ces pulvérisateurs ont une sangle qui permet de les transporter à l'épaule, vous avez les 2 mains libres pour tenir votre longue lance et faire pénétrer celle-ci si besoin est, directement à l'intérieur de l'arbre, ou encore traiter vos plantes sur le sol avec un positionnement du jet suffisamment éloigné pour ne pas marcher sur vos plantations.

**1** - Vérifiez que votre ensemble buse – jet, se désolidarise de la petite tige de votre pulvérisateur, enlevez la tige, après avoir un peu dévissé le manchon de serrage, tirez dessus.

**2** - Mesurez ou comparez le diamètre de la petite tige (en principe c'est du 8mm) Si c'est le cas il vous faut acheter 1 tige de 8mm et 1 tige de 10mm, puisqu'elles font 1m chacune, vous avez maintenant 2 m de lance, si vous voulez 3 m, c'est 2 tiges de 10mm + 1 de 8mm. Au delà de 3m de tige vous allez avoir beaucoup de balan à maîtriser. Mais comme vos 2 mains sont libres pour la lance, vous pouvez peut-être réussir.

**3** - Prenez la tige de 8, coupez 2 longueurs de 4 cm que nous appellerons manchons.

Vous prenez un ustensile ayant un angle vif, par exemple le dos d'un couteau que vous passez sur tous les bouts - tiges et manchons, intérieurs et extérieurs - pour faire tomber les bavures.

4 - Prenez une colle genre néoprène que vous passez sur un côté du manchon puis vous l'enfoncez dans le tube de 10mm, en prenant bien soins de laisser dépasser la moitié. Celle-ci, après avoir à son tour été enduite de colle, sera enfoncée dans l'autre tube de 10mm. Il vous reste à faire la même manipulation sur un autre côté du tube, la moitié restante du manchon sera enfoncé (sans colle) côté pulvérisateur, à la place de la lance que vous avez enlevé, et le reste de la tige de 8mm (qui ne fait plus que 1m - 4 x 2cm = 92 cm) sera enduit de colle sur une extrémité avant d'être emboîtée sur l'autre côté des tiges de 10mm. Laissez sécher 24h. Il ne vous reste plus qu'à replacer le jet côté grande longueur de la tige de 8mm.

Pour résumer vous avez 1 manchon, puis 1 tube de 10, puis 1 manchon, puis 1 tube de 10, puis le restant du tube de 8 soit presque 3m.

Voilà ! vous pouvez avoir une lance de 1, 2, ou 3m qui répondra à votre attente, vous pouvez même avoir un jeu de longueurs différentes.

Un dernier conseil : Il suffit d'imprégner vos végétaux pour une bonne pulvérisation ; cela veut dire que si des gouttes se forment ou que le produit ruisselle, vous en avez trop mis.



Carottes Chantenay paillées à la prêle, fougères, pelures d'oignon et divers végétaux



Haie de noisetier

petites touches colorées ça et là. Petit à petit, au fur et à mesure des plantations, le BRP a disparu enfoncé lors des plantations et/ou digéré par le sol. Du BRP a été de nouveau épandu sur les ados et sur les fruitiers, à l'automne.

Par contre, les tomates ont pris l'oïdium en début de saison (pluies incessantes) et ont toutes été arrachées et replantées fin juin ; nous les avons dégustées en fin de saison. J'ai un souci avec les carottes qui refusent de s'allonger et cherchent à lancer la mode des carottes-radis oranges !

Deux des ados ont été couverts par des tunnels en voile d'hivernage ; et cette année pour la première fois, nous n'avons pas acheté un seul légume depuis le mois de mai !



Pour les nouveaux ados réalisés cet hiver, nous avons creusé les allées (très difficile car terre dure, tassée et collante). Puis nous avons incorporé du compost pour qu'elle ressemble un peu à l'appareil d'une pâte brisée avant l'incorporation de l'eau ! Vous voyez ?! et ajouté un peu de terre pour augmenter un peu le volume des ados et de la dolomie pour diminuer le PH du sol. Puis nous épandrons du BRP qui aura plusieurs mois pour réaliser son travail. Dans ces ados, nous pensons

ajouter du sable afin de planter dans l'un asperges et endives alors que l'autre sera dédié aux plantes médicinales et aromatiques.

## ● Notre potager 2008

PAR MICHÈLE ET DAVID LACROIX

Depuis plusieurs années, nous faisons notre jardin le plus naturel possible, en paillant avec de la fougère et en utilisant des purins maison. Situé à Monein, il a fait l'objet de deux petites présentations dans les lettres n° 33 et 35.

Notre jardin est fait sur trois parcelles, l'une en coteau abrupte, l'autre en vallée à plat près du ruisseau et la troisième devant la maison. Celle-ci est en cours de transformation en ados (un en 2007, 2 en 2008 et il reste la place d'un 4<sup>ème</sup> pour 2009).

La parcelle du champ en vallée est partagée en 4 : un peu de maïs pour nos poules, un morceau d'engrais vert en vue du maïs de l'an prochain, un jardin de 5m sur 60m et une bande de trèfle pour un apport d'engrais vert en paillage entre les rangs de légumes). En février 2008, nous y avons implanté une haie de frênes et de noisetiers.

Cette haie fournira du BRP (frênes taillés en têtards) dans le futur. Nous avons également planté une haie de pommiers, poiriers et petits fruits ; ces deux haies sont sur BRP.

Nous avons mis du BRP sur une partie du jardin ; mais c'est un terrain argileux et avec le printemps 2008 si pluvieux que nous avons subi, la terre ne se ressuyait pas. Nous y avons planté des artichauts accompagnés de poquets de luzerne et deux rangs de consoude. Tout a végété durant l'été ; ce n'est qu'à l'automne que des champignons sont apparus sur le BRP.

Conclusion : en année pluvieuse, argile et BRP ne font pas très bon ménage ! Nous allons donc, en 2009, commencer à faire des bandes légèrement surélevées et y mettre du BRP.

Le jardin de la vallée n'a été planté que très tardivement (à partir du 24 juillet !) quand le sol a eu séché un peu. Pendant ce temps, mes plants se languissaient dans leurs petits pots : j'ai dû repoter trois fois mes tomates et poivrons et les nourrir aux purins d'ortie et de consoude.



Nouvelle planche - 1<sup>er</sup> mai 2008



Jardin sur ados - 7 août 2008



En juillet, quelques taches noires sont apparues sur les feuilles de tomates ; je les ôtais et les brûlais. Mais il y avait, tous les matins, beaucoup de rosée ; le 21 juillet, nous avons mis du voile d'hivernage sur les 3 rangs de tomates. Ainsi, avec le voile et le « sulfatage » avec mes purins, la maladie s'est arrêtée.

Entre les rangs de légumes, après avoir chaussé ( c'est-à-dire remonté la terre contre les pieds de légumes pour augmenter l'enracinement et faire un sillon entre deux rangs pour l'arrosage), nous avons paillé avec de la fougère et du trèfle. La fougère, abondante sur notre coteau, garde la terre souple, diminue les arrosages. Près des aubergines, je mets des pots de ricin car celui-ci éloignerait les doryphores. Cela me paraît efficace.



Bilan de cette année pluvieuse : plantés tard, les légumes sont arrivés tard. On les a attendus avec impatience. On a eu de jolies tomates finalement, de gros poivrons mais peu ont eu le temps de rougir (dernière récolte à la mi-novembre avant la gelée !) ; les aubergines ont été jolies, de même que les haricots tarbais alors que nous craignons qu'ils n'aient pas le temps de mûrir.

Les pommes de terre quant à elles, ont eu du mal à venir : de la maladie et un terrain trop humide à la plantation. L'automne fut lui aussi très pluvieux donc pas moyen de commencer les parcelles en butte et d'y semer un engrais vert. Nous repartons encore une fois en 2009, avec un handicap sur nos prévisions !!

#### **Voici les soins apportés à notre jardin en 2008 :**

En février, j'ai « sulfaté » le sol avec de la prêle diluée à 20%.

**15-06-08** : pommes de terre : pour une pompe de 8l d'eau de pluie, 50cl de mélange purins d'ortie, prêle et consoude +30cl de purin de sauge officinale + savon noir comme mouillant

**26-06-08** : pommes de terre : pour 8l d'eau, 5cl de savon + 50 cl de prêle+50cl de sauge+30cl de consoude+30cl d'ortie

**26-06-08** : aubergines : décoction de tanaïsie car de petits insectes noirs perforaient les feuilles (ce traitement s'est avéré efficace)

**05-07-08** : pommes de terre : comme le 26 avec en plus 5cl d'héliocivivre

**13-07-08** : tous les légumes : 1l de prêle+20cl d'ortie+20cl de consoude+20cl de fougère+5cl de savon+5 cl d'héliocivivre



**13-07-08** : pommes de terre : 50cl de prêle+50cl de sauge+20cl de consoude+20 cl de fougère+20cl d'ortie+5cl de savon.

**18-07-08** : tous les légumes : 3cl d'héliocivivre+80 cl de prêle+30cl d'ortie+30cl de consoude+30cl de fougère+5cl de savon.

**27-07-08** : tous les légumes : 3cl d'héliocivivre+40cl de fougère+40cl d'ortie+40cl de consoude+50cl de prêle+5cl de savon.

**16-08-08** : 5cl d'héliocivivre+20cl d'ortie+20cl de consoude+40cl de fougère+40cl de prêle+5cl de savon.

**24-08-08** : (un peu de maladie aux tomates) 5 cl d'héliocivivre+30cl d'ortie+30cl de consoude+30cl de fougère+50cl de prêle+5cl de savon.

**10-09-08** : (tomates à surveiller) : 5cl d'héliocivivre +5cl de savon + 60cl de prêle+50cl d'ortie +30cl de consoude+30cl de fougère.

En plus de ces « sulfatages », nous avons arrosé les légumes fruits 2 ou 3 fois avec un mélange de purins d'ortie et de consoude dilués à 20% ( un de chaque par arrosoir)

#### **Les essais en 2008 qui nous ont apportés satisfaction :**

le purin de sauge contre le mildiou de la pomme de terre,

la décoction de tanaïsie pour de nombreux insectes,

la décoction d'ail pour la cloque du pêcher (mais attention la peau du brugnon et de la nectarine est fragile. J'ai traité alors que les fruits étaient déjà formés, comme la cloque persistait sur certains arbres ; j'enlevais aussi régulièrement les feuilles abîmées ; finalement les arbres concernés ont refait un joli feuillage,

le purin d'absinthe contre les pucerons,

Ces produits maison ne sont peut-être pas miraculeux mais je reste persuadée que l'on peut avoir un joli potager avec de bons légumes sans engrais ni autres produits nocifs !

#### **○ L'arboriculture fruitière, N°633 de janvier 2009**

**Une nouvelle méthode pour lutter contre le carpocapse** du pommier et du poirier avec filet protecteur appelé Alt'carpo.

La protection par un filet spécifique à maille serrée de 4/4 a été développée en collaboration avec la Chambre d'agriculture de Vaucluse et le Groupe de Recherche en Agriculture Biologique (GRAB). Les premières expérimentations montrent que la pose d'un filet à maille serrée sur vergers de pommier a permis de stopper complètement les piqûres de carpocapse.

La société filpack a conçu spécifiquement un filet Tissé FGVM4x4 appelé alt'carpo pour la protection contre le carpocapse. Il est indiqué comme étant solide et facile d'utilisation.

Tarif :

pour un grand arbre, filet nappe de 6m x 13m de l'ordre de 81€ plus frais de port

pour des longueur de verger bas 0,40€/ m².

Site : [www.filpack.fr](http://www.filpack.fr) à **Filet Alt Carpo FGVM4x4**.

#### **○ Site de l'association tela-botanica.com**

**La consoude comme engrais biologique.**

Voir l'article mis en ligne samedi 27 décembre 2008 par Salomé Danièle - Brèves rédigé par la société B-actif à Scaër en Bretagne qui fabrique et vend des engrais bio et des boutures de consoude.

La société commerciale B-actif a opté pour la consoude de Russie « bocking 14 » (*Symphytum uplicandum*), hybride provenant du croisement de la grande consoude (*Symphytum officinale*) et de la consoude hérissée (*Symphytum asperum*) car elle a l'avantage de ne pas être envahissante. A la différence des autres variétés elle ne se reproduit que par bouturage.

#### **○ LES ECORCES - Voyage dans l'intimité des arbres du monde de Cédric Pollet, éditions Ulmer, 2008, 191p.**

L'auteur qui a passé 10 années de sa vie à traquer, dans près de 25 destinations différentes, les plus belles écorces d'arbres des forêts, des parcs et des jardins botaniques du monde entier. Le sous titre de l'ouvrage exprime admirablement bien ce que l'auteur a cherché à montrer, la diversité et la spécificité des écorces de plus de 200 espèces d'arbres

des 5 grandes régions du monde. La qualité exceptionnelle des prises de vues et leur grande taille (25/35cm pour des éléments de cadrage réel 9/13cm) permet de découvrir la beauté surprenante des écorces, véritables tableaux.

« Le choix s'est porté avant tout sur l'aspect purement esthétique (graphisme, pureté des lignes, diversité des couleurs). Ensuite sont venus se greffer les critères d'originalité, de curiosité, de rareté, d'inaccessibilité ou encore d'utilité pour l'homme. »

La description synthétique et précise de l'espèce associée à la vue de l'arbre entier en fait un outil de reconnaissance remarquable.

A quand un ouvrage identique sur les espèces fruitières cultivées et spontanées du monde entier comprenant bien entendu nos espèces Européennes et la multitude d'espèces des régions tropicales.

### ○ **Hors série Le Chasseur Français - Pommes / poires les 200 meilleures variétés régionales, octobre 2008**

Présentation de variétés proposées par des collectionneurs locaux. Ce travail, qui a au moins l'avantage de donner une idée de la diversité locale à l'échelle nationale, reste décevant. Pour le Sud-Ouest, 22 variétés ont été retenues par le journal dont 12 en Aquitaine, pour lesquelles les descriptions ont été extraites des Fruits Retrouvés-Patrimoine de demain (envoyé gracieusement au journal) et les photos fournies par le Conservatoire d'Aquitaine.

A regretter un cadre descriptif rigide qui a obligé le coordinateur du journal à inventer certaines données comme la rubrique « Culture » où l'on peut lire invariablement pour toutes les variétés d'Aquitaine sur « porte greffe de vigueur moyenne ou vigoureux », ce à quoi nous ne saurions souscrire.

Domage que la description de l'arbre ait été si fortement tronqué et dommage pour les variétés des régions voisines que nous avons décrit avec précisions, alors qu'on les retrouve décrites avec des erreurs ou tout simplement passées sous silence. Bref du travail simpliste.



### **BÉNÉVOLAT BRF**

**Recherchons bénévolat pour donner aide pour approvisionner les sites d'accueil de Laas, Etouars, Hendaye, Sadirac, Lagrange en BRF.**

**Contact : Bertrand ROQUES  
06 81 72 99 63**

### ○ **LES MYCORHIZES - La nouvelle « révolution verte » de J. André Fortin, Christian Planchette et Yves Piché, Editions Multimondes et Quae, 2008, 131 p.**

**PAR EVELYNE LETERME**

C'est un ouvrage fondamental qui apporte, selon moi, des éléments explicatifs fondamentaux de l'effet BRF. La mycorhize (du grec myco ; champignon et rhiza ; racine) est le résultat de l'association symbiotique entre des champignons et les racines des plantes. La découverte de la nature de la symbiose mycorhizienne date de la fin du 19ème. Tout au cours du 20ème siècle, différents chercheurs Européens et américains ont mis en évidence ce qui est décrit depuis peu comme un phénomène fondamental et universel dans le monde vivant :

tout d'abord les relations étroites entre de nombreuses essences forestières et une large gamme de champignons supérieurs de la forêt, puis le rôle incontestable des champignons ectomycorhiziens dans la nutrition des arbres forestiers,

ensuite le mécanisme symbiotique qui permet aux champignons d'obtenir leur carbone donc leur énergie à partir de la racine des arbres et ce dernier de bénéficier de l'absorption des minéraux du sol par les mycorhizes, enfin le rôle de ces mycorhizes qui a été finalement mis en évidence chez la majorité des espèces végétales du monde, y compris chez : les plantes agricoles.

On pourrait en déduire que ces connaissances ont été utilisées pour couvrir les besoins alimentaires des plantes agricoles pour pousser. Et bien très peu et pas du tout en Europe. De fait, ce livre a pour but de faire comprendre la biologie des mycorhizes, 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 auteurs (canadiens) rapportent que parmi leurs multiples fonctions, les mycorhizes permettent l'utilisation du Phosphore (sans apport extérieur), augmentent la résistance à la sécheresse, induisent une réduction des maladies fongiques et préviennent aussi ce qu'ils nomment « l'herborivorie » par insecte ravageur.

Serait-ce en raison de ce dernier effet que le verger de Montesquieu sous BRF a subi très peu d'attaque de pucerons cendré et vert sur pommier, noir sur cerisier, farineux sur prunier en l'absence totale de traitement contrairement aux autres parcelles ? par contre la présence du lanigère est restée élevée (ce qui a nécessité un traitement).

On y découvre aussi que pour les arbres, en plus de l'accès accru aux minéraux et à l'eau, de l'utilisation de l'azote organique, de l'augmentation de résistance aux maladies, on constate une tolérance aux PH acides et aux métaux lourds.

#### **Quelques extraits :**

- Les sols naturels comportent une flore mycorhizienne généralement abondante et diversifiée de sorte que les plantes qui s'y installent forment rapidement des mycorhizes. Les diverses pratiques culturales modifient la diversité et diminuent la quantité des propagules mycorhiziennes. Ainsi, il arrive souvent que les mycorhizes ne se forment qu'en fin de cycle végétatif, ce qui les rend inutiles pour la plante. Il n'est pas rare que cette diminution du nombre de propagules puisse aller jusqu'à leur disparition, dans certaines situations de monoculture intensive où les apports de fertilisants phosphatés sont élevés.

- Une des bases de la fertilité des sols meubles se trouve dans la formation d'agrégats. Le réseau de mycélium développé dans le sol par la mycorhize arbusculaire ne constitue pas seulement un organe efficace d'absorption des éléments minéraux et de l'eau, mais c'est aussi une structure dynamique qui se développe dans le sol à raison de quelques millimètres par jour...

- Les mycélium ont aussi la propriété d'excréter une glycoprotéine, la glomaline. Cette protéine contribue directement au pool de matière organique stable d'un sol... se décompose difficilement donc s'accumule... elle est plus abondante dans les sols que l'humus et représente le tiers du carbone séquestré dans les sols de la planète. Elle agit comme une colle qui assemble les particules fines du sol pour en faire des agrégats dont on connaît le rôle fondamental pour la fertilité des sols, en retenant l'eau et les éléments minéraux et en favorisant les échanges gazeux, donc l'aération...

- A l'échelle de la rhizosphère, les microorganismes sont confrontés à la compétition et à l'antagonisme. Dans cet environnement, les propagules de champignons pathogènes ne parviennent pas à proliférer... Les plantes agressées réagissent en produisant des substances antibiotiques. Au cours de l'évolution les champignons mycorhiziens en sont venus à déclencher ces mécanismes de protection tout en demeurant immunes à leur activité. La plante mycorhizée se maintient dans un état physiologique qui limite le développement des organismes pathogènes, sans que le champignon mycorhizien lui-même soit affecté...

- Les modifications biochimiques induites dans la plante mycorhizée via l'acide jasmonique, exercent un impact sur les espèces d'insectes qui broutent le feuillage. Ainsi certains champignons arbusculaires préviennent l'herborivorie par certains insectes... Je ne peux que conseiller sa lecture en espérant que toutes ces connaissances nouvelles autour des sols et des plantes nous permettent de réaliser une agriculture de qualité.





## UNE DÉGUSTATION DE PRODUITS À BASE DE NÈFLES élaborés et commercialisés par l'entreprise de Bernard Lafon - Oh ! Légumes oubliés.

PAR JEAN-MARIE DUTHURON

Ayant fourni les nèfliers qui ont produit ces fruits, le conservatoire a été vivement intéressé par ces produits nouveaux issus d'un fruit rarement transformé auparavant. On a plus l'habitude de manger la nèfle blette fraîche qu'après cuisson. Bernard Lafon nous a offert un pot de chacune de ses préparations à l'occasion de l'exposition de fin octobre à Sadirac pour que nous les découvriions.

J'ai d'abord fait les premières dégustations avec Evelyne Leterme puis les ai poursuivies en famille où les idées n'ont pas manqué pour des utilisations aussi variées que possible.

### 1°) Purée de Nèfles du Verger Conservatoire

Cette compote de Nèfles est préparée, sans sucre ajouté ; il s'agit d'un produit 100% fruits.

Produit d'une douceur et d'une délicatesse en bouche, destiné aux personnes qui aiment les produits peu agressifs en bouche.

A déguster en desserts et compotes, flan aux œufs, ou œuf au lait gratiné au sucre de canne brut,

en entremet : très bon mariage avec la vanille bourbon.

### 2°) Confiture de Nèfles

Nèfles 35%, Sucre de Canne Bio, jus de citron.

de saveur très douce, cette confiture est un régal sur un pain de campagne roti au feu de bois (ou au grille pain).

Toutefois le goût sucré couvre un peu le parfum sauvage de la nèfle.

Produit parfait pour le fourrage des petits fours pour accompagner un café léger ou un thé ou pour préparer des toasts.

A servir à t° ambiante.

### 3°) Confiture Oignon et Nèfles

Nèfles, oignons, Sucre de Canne Bio, Epices, sel, poivre.

Excellent produit pour accompagner un foie gras frais mi-cuit, ou de la charcuterie à base de gibier.

Le mariage du sucré salé rehausse le goût des produits sauvages de la forêt.

Toutefois le goût sucré de l'oignon couvre un peu trop la douceur de la nèfle !

A servir à t° ambiante voir froide.

### 4°) Mousse de Nèfles

Nèfles 35%, Oignons 40%, sel, Epices.

Autour d'un gibier (Cailles, Perdreaux...) passé à la broche, le goût très épicé de ce produit donne un excellent résultat.

A servir chaud, avec un gibier (chevreuil, sanglier, perdreau), une viande rouge, une pintade ou un gigot d'agneau.

A servir chaud, meilleur que froid.

### 5°) Compotée de Nèfles aux Coings

Nèfles, Coings (4%), miel, épices.

Allie un aspect granuleux sous la langue et une douceur en bouche.

Parfait pour accompagner une glace (vanille ou rhum raisin) en fin de repas.

Idéal aussi par sa douce saveur de miel pour être marié avec un fromage blanc ou un yaourt ou pour adoucir un fromage fort en goût.

En couche de base pour les fonds de tartes aux pommes, donne à la tarte une souplesse et un bon mariage en bouche de la pâte (brisée ou feuilletée).

A servir à la même température ambiante que le produit d'accompagnement.

○ *Paysages de Lot-et-Garonne, CAUE 47, 151 pages, 2009-02-02*  
Diffusion éditions Fragile  
[www.editionsfragile.fr](http://www.editionsfragile.fr)

Ouvrage bilingue, français-anglais, qui présente d'une manière concise et rigoureuse les 9 entités paysagères du département et les caractéristiques du patrimoine paysager comme la bastide, la haie bocagère, le pruneau, le pigeonier et la jouale, présentée en collaboration avec le Conservatoire végétal d'Aquitaine. Deux autres chapitres sont consacrés à Art et paysage et Paysage et environnement.

○ *L'union Pomologique de l'AFCEV (Association Française pour la conservation des espèces végétales) publie une série de pomologies régionales intitulées « Le Verger des Terroirs de France » - Description des variétés de pommiers et poiriers régionaux.*

Quatre ouvrages sont actuellement parus :

Fruits d'Île de France - 71p.

Fruits du Centre - 107p.

Fruits de Champagne-Ardenne - 79p.

Fruits de Picardie - 69p.

Edités et diffusés par Naturalia Publications, Editions transfaire à Turriers 04.

[www.naturalia-publications.com](http://www.naturalia-publications.com)

Chaque ouvrage est diffusé au tarif de 20€.

En raison de la sortie des Fruits Retrouvés en mars 2008, le Conservatoire d'Aquitaine n'a pas pu s'associer à ces travaux.

**Le jardin naturel - Nouvelle édition**  
**J.M. Lespinasse**  
**Sortie Mars 2009**

30 dessins, 150 photos, broché avec rabats,  
212p., éd. du Rouergue 19,5x24 cm 29,00€





**PRIX DU CONCOURS NATIONAL DES JARDINS POTAGERS DE LA SNHF (Société Nationale d'Horticulture) - Association jardinot et GNIS (Groupement national interprofessionnel des semences et plants)**



Le troisième prix catégorie « Jardinier amateur » a été remis le 3 décembre dernier par Henri Delbard, Président de la SNHF à Carol Gaillard à Salies de Béarn pour son jardin situé au domaine Mailhos – quartier Lesbordes à cheval sur les communes de Salies et de Sauveterre de Béarn.

S'appuyant sur de la documentation et des témoignages de gens du pays, elle a fait revivre les anciennes variétés de légumes et de fruits. Son potager accueille plus de 90 variétés de 43 espèces différentes, plus un jardin d'herbes et tisanes, une production de maïs de la variété Grand Roux Basque et un verger de variétés locales obtenues au conservatoire d'Aquitaine, le tout cultivé selon les méthodes d'agriculture biologique.

Nous lui souhaitons beaucoup de courage et espérons une collaboration avec notre association.



**UNE VISITE AMICALE ET INSTRUCTIVE**

PAR JEAN-JACQUES DIHARCE

Le samedi 31 janvier, à l'initiative de Jean-Louis BONNET, Mr et Mme GROS et moi-même avons découvert l'exploitation de Nicolas TISON, viticulteur à CAPBRETON..

Son exploitation de 7 ha a la particularité de produire du vin de SABLE ! En effet c'est sur les dunes proches de l'océan que ce viticulteur a planté son vignoble pour produire le fameux vin de sable, célèbre au 18° et 19° siècles. Nous avons pu goûter le vin de sable rouge ; le blanc et le rosé étant épuisés !

Ce viticulteur possède un véritable talent de pédagogue. Il nous a montré sur sa vigne comment réaliser la taille de formation et de fructification et ainsi profiter de son expérience. Ancien enseignant au lycée agricole de Sabres, ce dernier s'est reconverti à la viticulture il y a une dizaine d'années. Des mots simples, des principes énoncés clairement nous ont permis de parfaire notre propre connaissance de la vigne. Nous avons bien besoin de ce cours improvisé, si bien venu en cette saison ; nous allons pouvoir mettre en application cet enseignement dans les tous prochains jours.

A découvrir son site web [www.vindesdunes.com](http://www.vindesdunes.com)



**DONS REÇUS EN 2008 PAR L'ASSOCIATION DE SOUTIEN AU CONSERVATOIRE D'AQUITAINE**

En 2008, l'ASCVA a reçu 472 € de dons de ses adhérents.

En plus, suite à l'appel lancé par Michel Duchatel auprès de 6 entreprises du BTP avec lesquelles il a collaboré lors de son séjour en Guyane, 2250 € sont parvenus en 4 dons :

1 000 € de la société Vinci Construction – GIE infrasoyouz offert par son directeur de projet Gérard SUINOT en décembre.

250 € de la société de construction MECAB en octobre.

500 € de la société EMCA de métropole.

500 € de la société AFABA de Guyane

**Nous remercions ces donateurs très chaleureusement.**

**BULLETIN DE PARRAINAGE**

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

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

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

**Parraine Par**  
 NOM : .....  
 Prénom : .....  
 Adresse : .....  
 .....

- Membre actif avec La Lettre** 30 euros
- Membre bienfaiteur avec La Lettre** 40 euros
- Sans la Lettre retirer 8 euros
- Personne morale** 55 euros

Numéro adhérent : .....

Date Signature

Cocher la catégorie choisie.

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





## FORME LIBRE POUR RAISIN DE TABLE.

**Proposition pour un fruitier d'amateur.**

PAR JEAN MARIE LESPINASSE

Il n'est pas rare de trouver dans les climats favorables au genre *Vitis* des plantes laissées libres plusieurs années (villages abandonnés...).

Son comportement assez éloigné de celui des vignes conventionnelles que nous connaissons attire notre attention :

- La liane en port naturel croît verticalement en début de saison puis, lorsqu'elle n'a pas de support, s'affaisse sous le poids de son feuillage et des fruits grossissants (**fig. 1 a**).
- Si elle n'est pas taillée, ses sarments formant une structure aléatoire selon le relief environnant, peuvent, soit s'allonger au sol sur de grandes longueurs, soit s'accrocher à un support, un arbre par exemple, et le coloniser jusqu'en son sommet (**photo 1**).
- La plante distribue ses points de croissance avec parcimonie : des yeux s'éteignent naturellement alors que d'autres deviennent lieu de croissance et de production de grappes.
- Cet espacement des rameaux favorise l'éclairage des unités de croissance et de leurs baies.
- Aucune réaction végétative intempestive n'est observée.

Or la vigne que nous connaissons (raisin de cuve et raisin de table) est souvent maintenue artificiellement en position verticale (ou oblique pour quelques formes peu répandues) par un palissage adapté à la conduite et à la vigueur de l'association cépage - porte-greffe choisie. Cette verticalité maintenue de façon permanente, ajoutée à une très haute densité de pieds à l'hectare des systèmes de plantation, incite la plante à développer une végétation excessive pour la place qui lui est accordée. Dans cette situation, l'écimage (ou le rognage) devient obligatoire et va provoquer des dysfonctionnements graves :

- Il provoque le développement des entre-cœurs (anticipés) et réactive la croissance terminale des sarments où le mildiou prospère (**fig. 1 b**).
- Cette relance tardive de la croissance perturbe la maturation des baies (retard et hétérogénéité démontrés sur des cépages tels que Alphonse Lavallée).
- Un mauvais éclairage est observé en raison du tassement des sarments et de leurs baies recouvertes de feuilles (il faut « effeuiller » **photo 2**).
- Enfin cette croissance apicale et acrotone, réactivée tard en saison, rend plus difficile la préparation des bourgeons de la base du sarment (induction florale) qui seront choisis à la taille pour l'année suivante (**photo 3**).

De surcroît, il faut rappeler que cette espèce porte ses fruits sur des rameaux (les pampres puis les sarments) qui se développent en même temps qu'eux. Ainsi, le traitement infligé à ces rameaux va directement influencer la formation et la qualité des fruits (les baies).

Ces déséquilibres sont, cependant, atténués par de sévères tailles de renouvellement que les lianes acceptent assez facilement : « le compteur est remis à zéro » tous les ans !

Le choix de ces systèmes palissés verticaux est par ailleurs conforté par la mécanisation de certaines opérations telles que le « relevage » des pampres, l'effeuillage, l'écimage et la récolte du raisin avec les machines à vendanger. De ce fait le port libre et retombant des sarments ne serait pas facile à prendre en compte dans le contexte du vignoble industriel...

Mais l'amateur qui n'a pas les contraintes du professionnel, peut facilement proposer à la plante une conduite plus naturelle qui permettra d'obtenir des raisins de qualité sans interventions trop sophistiquées.

### **Proposition d'un mode de conduite pour l'amateur tenant compte de ces observations.**

Sa forme ressemble à une pergola libre. Dans la constitution de cette vigne dissociations trois phases :

- la formation du cep qui porte les sarments,
- la distribution des lieux de croissance des sarments,
- le renouvellement annuel de ces sarments et leur évolution dans l'espace.

#### **1. La formation. (fig. 2)**

Créer un lieu d'émission des sarments, pour cela :

- Ne conserver qu'une pousse qui sera coupée à la hauteur à laquelle nous désirons former notre vigne : entre 1 m 60 et 2 m ou 2 m 20.
- Ne garder que les deux ou trois derniers bourgeons et, au printemps ébourgeonner les latents pour ne conserver, en deuxième année, que les 2 plus beaux sarments qui vont devenir la structure de votre pergola.
- Leur longueur sera déterminée en fonction de la vigueur du plant (1 à 2 mètres).

#### **2. La répartition des lieux de croissance des sarments sur les cordons. (fig. 3)**

Nous pouvons nous inspirer de la taille en cordon de Royat décrite dans « De la taille à la conduite des arbres fruitiers » avec deux bras pour une meilleure répartition de la croissance.

Il est important d'espacer ces points de croissance d'au moins 25 cm soit 3 ou 4 entre nœuds selon les cépages. Il faudra ainsi enlever 2 à 3 boutons entre ces sites.

#### **3. En cours de saison inviter progressivement les pampres à ne se développer puis se coucher que sur un seul coté sans les tasser. (fig. 4)**

Le côté pouvant recevoir ainsi les rayons du soleil sera plutôt orienté sud-est, sud ou sud-ouest. Pour cela les sarments seront couchés sur le côté opposé à l'aide d'un fil de fer ou d'une ficelle.

#### **4. La taille annuelle se fera sur chaque lieu d'émission de sarment en conservant un courson à deux yeux. (Photo 3)**

#### **5. Si nécessaire il sera possible de couvrir la pergola d'un voile non tissé.**

Cette opération peut avoir plusieurs avantages :

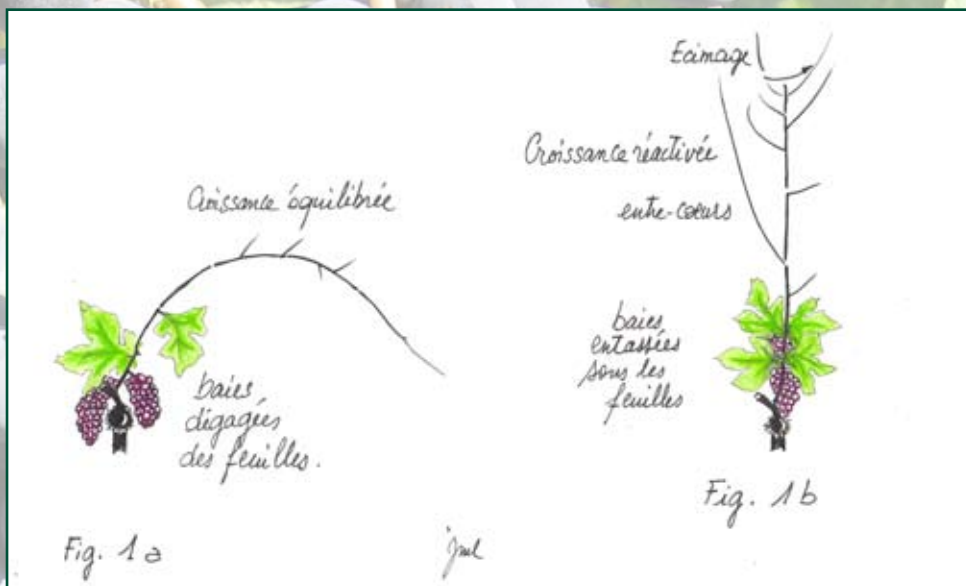
- Une protection contre le gel de printemps.
- Egalement une protection contre la grêle.
- Une précocité de maturité des baies accompagnée d'une plus grande homogénéité de leur qualité.

Dans de nombreux pays des deux hémisphères les vignes anciennes étaient conduites en pergola.

# FORME LIBRE POUR RAISIN DE TABLE



Photo 1 : Vigne colonisant un arbre fruitier



Figures 1 a et 1 b : Port libre et port vertical palissé.



Photo 2 : Cabernet franc tassement excessif des baies sous un palissage vertical.

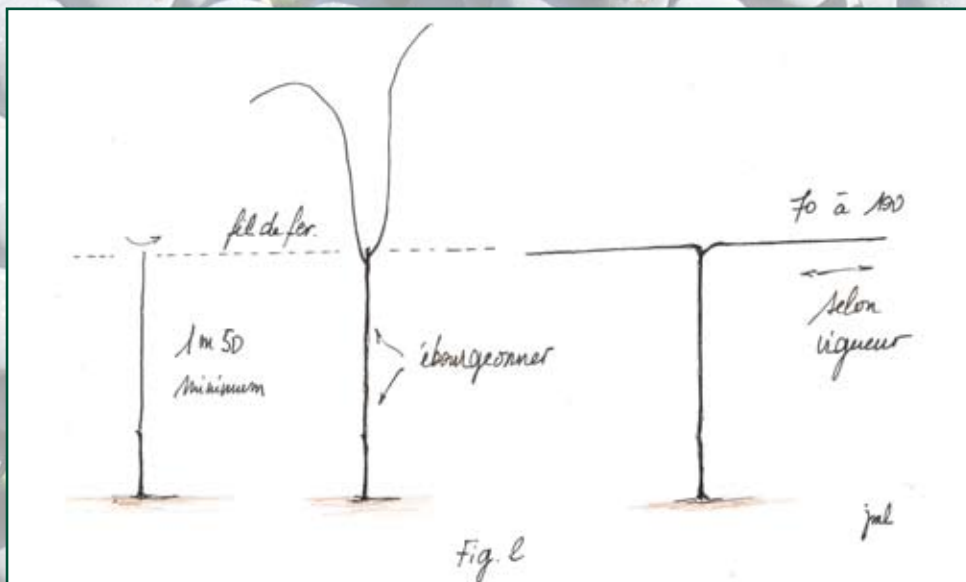


Figure 2 : La formation de la pergola libre.



Photo 3 : Le courson sur le cordon : L'un des 2 sarments sera taillé à 2 yeux pour donner naissance à 2 autres pampres au printemps suivant.

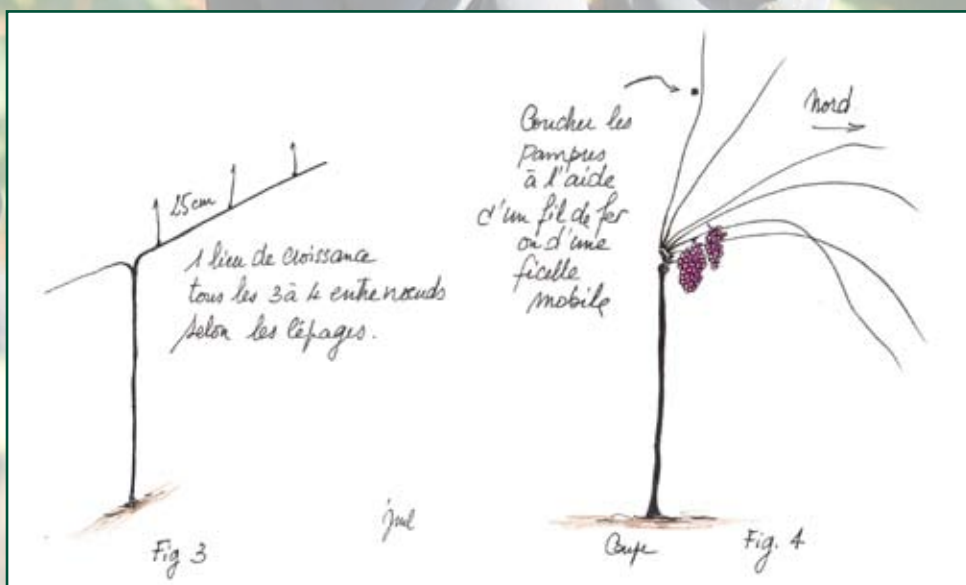


Figure 3 : Espacement des lieux de croissance.

Figure 4 : Croissance libre des sarments côté nord.