

La LETTRE aux adhérents

n°38



EDITORIAL

PAR MICHEL DUCHÂTEL, PRÉSIDENT



Journée des adhérents du Béarn - Verger de Roussane de Monein.

SOMMAIRE

Editorial	p.1
Des nouvelles des sites d'accueils	p.3
Montesquieu	
Lagrange	
Haut-Mauco	
Laàs	
Vergers du Haut-Périgord	
La forêt d'Ustarriz	
Visites au verger de Montesquieu	p.3
Stages réalisés	p.4
Manifestations passées	p.4
Rendez-vous des bénévoles du Béarn	p.6
Le verger d'un de nos adhérents	p.9
Rubrique scientifique et technique	p.10
L'argile de nos sols	
Le sol de nos vergers	
Manifestations à venir	p.10
Côté jardin	p.12
Conférences de la 14 ^{ème} Fête de l'Arbre	p.12
Bulletin d'alerte n°5	p.13
Courrier des lecteurs	p.13
Communication au colloque de la FHSO	p.14
Des variétés locales sorties de l'oubli : nouveautés au catalogue 2009-2010	p.15

Lettre aux adhérents n°38

Date de parution

Septembre 2009

Prix : 3.00 €

Directrice de publication

Marie-Noëlle Dufrière

Comité de rédaction

Evelyne Leterme

Michel Duchâtel

Michèle Lacroix

Sylvie Roques

Claire De Rycke

ISSN 2103-9577

Mise en page & impression

COPYTEL Mont de Marsan

Conservatoire Végétal Régional d'Aquitaine

Domaine de Barolle 47130 MONTESQUIEU

www.conservatoirevegetal.com

INNOVATION : LA JOURNÉE DES ADHÉRENTS

Expérimentée en Béarn le 19 juillet avec deux visites chez des producteurs de la région de Monein, elle a permis de réunir 37 Pyrénéens et Landais, simples adhérents ou bénévoles de notre association. Je me félicite de ces initiatives qui sont la preuve du dynamisme de nos délégués départementaux que je ne manquerai pas de soutenir et d'épauler pour l'organisation de telles rencontres. Elles sont l'occasion unique de profiter d'agréables moments de convivialité, mais aussi de véritables échanges techniques, comme vous le verrez dans le compte rendu.

Ces rencontres me paraissent fondamentales pour faire vivre notre association. Notre richesse, c'est aussi nos différences ; le partage d'expérience entre professionnels (arboriculteurs, viticulteurs, apiculteurs...), amateurs éclairés et Evelyne Leterme est très enrichissant pour nous. C'est l'essence même du Conservatoire, transmettre une meilleure connaissance de notre patrimoine et assurer sa protection.

La Journée des Adhérents est un concept à développer. C'est peut-être aussi une opportunité pour ouvrir nos jardins aux autres membres de notre association, montrer notre savoir faire, nos essais et nos difficultés, recevoir des conseils, tout simplement s'enrichir du contact humain...

De nombreuses autres opérations réunissant nos adhérents ont eu lieu cette année comme par le passé à travers les cinq départements de la région Aquitaine et parfois au-delà en Midi-Pyrénées ou Charente ; parmi celles-là, je citerai les journées d'aide bénévole - très à l'honneur en Béarn, pour la participation à l'entretien du verger de Laàs (onze journées entre le 7 mars et le 19 juin), en Pays-Basque pour la récolte puis la pressée des pommes, sans oublier bien entendu les expositions, si nombreuses (46 en 2009) qui ont ou vont amener tant de bénévoles à échanger avec un public nouveau ou ancien. J'ai pu éprouver la richesse des contacts humains développés à ces occasions entre bénévoles et visiteurs à Monein, Laàs, Morlaas et Moissac et je vous assure que même fatigué le lendemain, le sentiment d'enrichissement personnel dépasse de loin toutes les difficultés.

L'aide bénévole est multiple et éclectique, et se retrouve aussi dans les journées de mise sous plis des envois en nombre en janvier et septembre à Montesquieu, pour la taille des arbres du verger, les récoltes (une dizaine de fois à Montesquieu cette année), pour l'aide aux stages (14 en 2009)...

Participer aux travaux de nos vergers, c'est découvrir ce que le mot diversité signifie. Ce sont des moments privilégiés où les bénévoles se retrouvent pendant les cueillettes organisées ; chacun goûte, regoûte et compare chaque variété récoltée, un apprentissage indispensable et ô combien agréable, pour connaître petit à petit les diverses variétés.

Je vous invite à donner un peu de votre temps pour le Conservatoire et son équipe, lors des récoltes programmées cet automne ou sur nos stands dans les différentes manifestations où nous nous présentons, ou encore, en participant à la 14^{ème} Fête de l'Arbre à Montesquieu.

Pour finir, notre trésorier Jean-Marie Duthuron et moi-même souhaitons vous informer que, après un arrêt en 2008, les services fiscaux ont redonné le droit à nos adhérents, pour tout don à l'association - leur adhésion ou leurs frais de déplacements déclarés mais non perçus -, de recevoir des reçus fiscaux délivrés par l'ASCVA.



Verger de noisetiers - Récolte mécanique

14^{ème} Fête de l'Arbre

et des fruits d'antan

du Conservatoire Régional

Samedi 28 et Dimanche 29 novembre 2009

à Montesquieu

(15 km ouest d'AGEN)

GRANDE EXPOSITION DE FRUITS ANCIENS
plus de 500 variétés

DÉGUSTATION VENTE DE FRUITS & JUS
aux saveurs oubliées

VENTE D'ARBRES FRUITIERS
Patrimoine du Sud-Ouest et national



ENTRÉE GRATUITE

Restauration sur place



● **NOMBREUX EXPOSANTS AUTOUR DU FRUIT**

Miel, pruneaux, confitures, tourtières, vins régionaux, alcools de fruits, vente de pommes, noix et noisettes, jus de pomme et de raisin, plantes rares, épices...

● **LIBRAIRIE**

● **DÉMONSTRATION DE GREFFAGE**

● **CONSEILS PLANTATION-TAILLE**

● **ANIMATIONS DIVERSES :**

Promenade en ânes, construction de cerfs volants, fabrication et dégustation de raisiné, tombola.

● **CONFÉRENCES :**

Samedi 15h30 - Une vigne "naturelle" en Jurançon et Des brebis et du vin par Jean-Joseph AURISSET, producteur de Jurançon et concepteur de matériel agricole

Dimanche 15h30 - Le noisetier - de la diversité variétale à la culture ; ses utilisations multiples et méconnues par Jean-Paul SARRAQUIGNE, technicien de l'Association Nationale des Producteurs de Noisettes et Claude DURAND, producteur transformateur



DES NOUVELLES DES SITES D'ACCUEIL

○ Montesquieu

Cette année est placée sous le signe de la sécheresse. Pluviométrie faible durant les 3 premiers mois. Ensuite, il est tombé 180,5 mm à Montesquieu en 45 jours du 1^{er} avril au 15 mai. Les 45 jours suivants, du 15 mai au 30 juin, n'ont apporté que 6,5 mm, c'est-à-dire rien en temps qu'arrosage. Depuis, du 30 Juin au 10 septembre, très peu d'apport dus seulement à 4 orages de 5 à 20 mm chacun. Malgré nos arrosages localisés, les sols sont profondément déshydratés, avec des fentes qui ne font que s'agrandir. En conséquence le sous-sol reste déshydraté, probablement par capillarité latérale.

Jusqu'à fin mai les réserves ont assuré aux arbres un bon départ en végétation, une bonne nouaison, et un bon début de grossissement des fruits. C'est en juin que tout s'est très vite dégradé, les sondes témoin installées dans le verger musée ont révélé cet état de sécheresse à la fois en sol nu et sous BRF. En sol saturé d'eau, le niveau des sondes est proche de 0, le sol est sec à partir de 100.

Le 22 juin les sondes indiquaient :

à 15 cm 176 en sol nu et 120 sous BRF / à 30 cm 113 en sol nu et ce qui ne manqua pas de nous surprendre 185 sous BRF.

Après une irrigation de 9h à 13h ce jour-là (apport de 14mm d'eau), la lecture des sondes sous BRF était le soir même :

à 15 cm 196 en sol nu et 56 sous BRF / à 30 cm 119 en sol nu et 26 sous BRF.

On constate une belle progression de l'eau vers le bas sous BRF, alors qu'en sol nu l'irrigation n'a rien changé.

En période de sécheresse, après arrosage peu abondant, l'hyper sécheresse est maintenue en sol nu, alors que la réhydratation du sol et du sous-sol se fait en 4 heures sous BRF.

Pourtant au touché, le BRF n'apparaît pas vraiment mouillé alors que le sol en dessous est émiettable, non collant, juste humide.

Par contre, le touché du sol nu est très différent : la terre colle aux mains sur les 10 premiers centimètres cm puis elle devient dure comme du béton (blocage par argile tassée déshydratée).

Il fallut attendre le 2 juillet où un orage et une irrigation de 10 h apportent 59 mm pour obtenir une remontée des sondes au même niveau dans les deux cas. Depuis, des arrosages conséquents (40 mm en une fois chaque semaine) ont permis de maintenir la zone arrosée suffisamment humide ; les sondes indiquent des niveaux plus faibles (sol plus humide) à 30 cm sous BRF et similaires dans les 15 premiers centimètres.

Nous concluons que le BRF en place depuis une année a rendu le sol filtrant jusqu'au moins 30 cm sans problème (il faut seulement quelques heures pour que l'eau descende). Avant l'arrosage du 22 juin, le fait que le sous-sol sous BRF soit plus déshydraté qu'en sol nu était du au fait que l'eau était plus disponible, facilement consommée par les racines d'où la déshydratation plus avancée.

Quant au sol nu, la quantité d'eau apportée devra être au moins le double pour obtenir le même résultat, avec une qualité microbiologique restant bien moindre.

Ensuite la sécheresse a perduré, le sous sol s'est dégradé car les entre rangs ne sont pas arrosés. Et ce sont les arbres les plus grands, ceux du musée greffés sur Franc et conduits en tiges, les pruniers et les cerisiers qui vont peiner en premiers, leurs racines n'étant plus alimentées dans l'entre-rang. D'où un aspect moins joli sur ces hautes tiges du musée que sur les arbres des collections en axe ou greffés sur porte-



greffes faibles (M9 en pommier, Maxma en cerisiers).

Cette année la production de fruits a été exceptionnellement forte, quelle que soit l'espèce. Les pruniers et les pêchers ont eu des branches qui ont cassé en août et en septembre, les poiriers tardifs et les pommiers présentent des charges énormes et les figuiers sont couverts de figues hyper sucrées un peu déshydratées. La maturité est maintenant très avancée par rapport à la normale.



VISITES AU VERGER DE MONTESQUIEU

○ Venus nous rendre visite à Montesquieu, le 21 août dernier, **François GALLOUIN**, auteur d'ouvrages sur les épices et les légumes accompagné de **Nicole TONELLI**, ont un projet bien avancé de publication d'un ouvrage botanique sur les arbres fruitiers.



Ils ont découvert avec plaisir le verger et ses pléthores de fruits : pêches, prunes, poires, figues... Leur objectif était d'illustrer un ouvrage en cours sur les espèces fruitières sous l'aspect botanique, qui comprendra aussi le volet des espèces tropicales. François GALLOUIN et Nicole TONELLI, tout en faisant de multiples photos, ont dégusté ce jour-là plus de variétés de fruits qu'il ne leur avait été donné de le faire auparavant.

François GALLOUIN est un homme éclectique. Enseignant à l'INA P-G de Paris depuis 1967 et à la Faculté des Sciences de Tours, il est titulaire d'un doctorat de vétérinaire et d'un doctorat d'Etat en nutrition « de la table à l'étable » comme il aime à la définir.

Mais loin de se cantonner à ce seul domaine, il est aussi spécialiste des épices, auteur de l'ouvrage « Epices, aromates et condiments » avec Marie-Pierre ARVY.

Nicole TONELLI, quant à elle, est retraitée de l'enseignement, ayant aussi travaillé au Muséum d'Histoire Naturelle de Paris.

François GALLOUIN a transmis à Evelyne LETERME 4 CD rom de photos de fruits prises sur place à Montesquieu et dans d'autres collections.

○ L'éditeur Plume de Carotte

de Toulouse a pu réaliser, grâce au partenariat avec le Conservatoire d'Aquitaine, les photos de fruits pour le prochain ouvrage qu'il va éditer début 2010 « Mémoire de vergers » de Serge SCHALL.

A trois reprises, le Conservatoire a préparé un grand nombre de variétés par espèces que l'équipe (éditeur, photographe professionnel, auteur) a pu mettre en scène. Une troisième prise de vue est prévue en octobre.

STAGES REALISÉS

MONTESQUIEU (LOT-ET-GARONNE)

Le samedi 22 août de 9h30 à 12h30
Ecussonnage

Le mercredi 16 septembre de 10h à 17h
Entretien des vergers et fertilisation des sols



MANIFESTATIONS PASSES

MONEIN (64)

Le 18 juillet
Fête de la Roussane
Exposition de fruits

Claude Etienne, Michèle et David Lacroix et Evelyne Leterme se sont retrouvés en tout début de matinée, ce chaud samedi de juillet, sous les halles de Monein pour installer notre exposition. Marie-Noëlle Dufrene, Marie-Hélène Debono et Chantal Magnet sont arrivées en suivant pour recevoir les nombreux visiteurs.

3 tables de 2 m et un bar nous ont été nécessaires pour présenter nos fruits, les livres, la documentation et les jus. Les panneaux de présentation du Conservatoire et des fruits anciens, et nos deux banderoles attiraient l'attention (sauf celle des reporters de FR3 qui ne sont pas venus nous filmer). Les 200 kg de fruits de notre stand étaient partis avant midi. Ont été exposées les variétés de pêches Roussane de juillet, Roussane du 15 juillet, Charles roux et une pêche de vigne blanche précoce (nous n'avions pas apporté de Roussane de Monein en raison de sa présence chez les exposants producteurs), les variétés de poires, Mouille bouche, Sucré vert, Poire Viaux, Blanquette, les variétés de prunes Verdane, Chirquity, Prune de Vars et Reine-Claude d'Oullins et deux variétés de figue-fleur violette ronde non déterminées.



Autre résultat intéressant, sur les 50 pruniers Datils plantés en 2005, greffés sur myrobolans et conduits en axe avec 4 traitements différents instaurés par J.M. Lespinasse et suivis par Michel Ramonguilhem, nous avons récolté 686 kg en 2009 (2^{ème} année de production) contre 239 en 2008.

En 2009 la production par arbre est importante mais variable (de 8 à 23,5 kg). Nous avons comparé la moyenne de récolte par traitement, ce qui nous

permet de commencer à comprendre quel est le travail de conduite qui donne les meilleurs résultats. La production moyenne par arbre selon les traitements varie de 11,5 kg pour les arbres témoins sans intervention à 18 kg pour les arbres sur lesquels on a pratiqué des arcures (voir photo).

○ Lagrange

La visite du verger le 17 juin pour une cueillette de greffons de pêchers nous a permis de découvrir un verger en assez bon état général bien qu'il commençait à montrer des signes de sécheresse. L'arrosage avait démarré dans la semaine et portait déjà des résultats sur pêchers et sur les pommiers dont certains étaient couverts de fruits.

○ Haut-Mauco



Le 28 août la visite à Haut-Mauco nous a permis de découvrir les trois vergers de cerisiers en pleine forme.

Le compte rendu succinct serait : « excellente reprise, quelques zones d'hétérogénéité, un verger de très grande vigueur, un plus hétérogène et le troisième dans la norme ».

Ces résultats, obtenus après une plantation en année de grande sécheresse (heureusement beaucoup plus tardive dans les Landes qu'en vallée de Garonne mais prononcée depuis juillet), par du personnel non professionnel de l'arboriculture fruitière est à signaler. Monsieur le Maire peut être fier de sa réalisation. Les seuls ennemis reconnus ont été les pucerons, traités au pulvérisateur à dos, un lièvre qui s'est fait les dents sur quelques jolis sujets et une présence d'anthracnose de fin de saison (photo). Bertrand Roques est

allé réaliser le traitement avant chute des feuilles avec l'atomiseur de Montesquieu. L'enherbement permanent est à ensemercer pour ne plus avoir à passer le rotavator. mais uniquement les outils de tonte, l'installation de l'irrigation en place à prévoir. Quant à la taille des arbres, elle sera faite en cours d'hiver en partenariat avec le CEFEL de Montauban (Centre Expérimental Fruitier).

○ Laàs

Lors de la première visite le 23 juin nous avons constaté une bonne reprise générale suite à l'apport d'engrais organique suivi de BRF au printemps. L'entretien du verger et des vignes est assuré par Dominique Prouhet, un stagiaire et le personnel salarié du site. Malgré des moyens limités, traitements au pulvérisateur à dos, apports d'engrais et BRF à la brouette, le résultat est appréciable. Ce jour-là nous avons pratiqué quelques interventions sur les arbres du verger, en particulier taille des repousses, des branches concurrentes ou trop déformées par les pucerons.

Lors de notre seconde visite le 28 août nous avons trouvé un verger en excellent état, bien traité en



Evelyne Leterme et Michèle Lacroix



Dominique Prouhet et Michèle Lacroix

particulier avec des argiles kaoliniques contre les pucerons, et des purins de plantes. Les vignes sont en production, certains cépages s'avérant extrêmement chargés comme le Portugais bleu. Les pommiers greffés sur M9 commencent à produire. Les cerisiers greffés sur Maxma avaient déjà perdu leurs feuilles au trois quart signe de manque d'eau mais sans conséquence grave pour cette espèce. Les expositions de fin d'été et début d'automne avec visites du verger seront extrêmement intéressantes.

○ Vergers du Haut-Périgord - Etouars et Soudat



Verger de pêchers de Soudat

Le 17 juin, visite et taille des vergers de Soudat et Etouars.

Observations : bonne vigueur générale, assez bonne mise à fruit en pêcher et pommier. Dans la haie d'Etouars on constate que les cerisiers acides type Montmorency sont assez chargés en fruits, avec un port pleureur avec des branches jusqu'au sol. Les noyers sont en pleine santé, très vigoureux et chargés de noix.

Quelques interventions ont été réalisées : taille des repousses de porte-greffe, suppression des pousses mortes et des pousses centrales

On constate cependant quelques problèmes rémanents depuis plusieurs années à Soudat, en particulier de l'asphyxie racinaire ayant entraîné la mortalité de 10 arbres. Par contre la cloque sur pêcher reste faible.

A Etouars, 23 prunus mahaleb greffés ou non greffés dans la haie sensibles à l'asphyxie

racinaires sont morts. On constate de nombreux chancre qui se développent sur pommiers et sorbiers, une attaque très sévère et généralisée de pucerons, de la tavelure sur pommier et pommes mais ce verger est globalement joli à voir. La récolte de pommes sera sûrement belle dans la mesure de quelques apports d'eau.

Des interventions sanitaires ont été programmées ainsi que l'apport d'un amendement organique sous le paillage. Le complément de BRF sera réalisé au fur et à mesure des opportunités de fournitures.

○ La forêt d'Ustarritz

PAR JEAN-LOUIS BONNET

Jean-Jacques Diharce et moi-même sommes allés à Ustarritz pour visiter les futures parcelles qui recevront les pommiers basques du Conservatoire.

L'association, les Amis de la Forêt d'Ustarritz sont locataires d'un domaine de 13 ha sur le site de l'ancien ball trap. En attendant les 150 plants d'arbres fruitiers prévus, les quelques bénévoles aménagent et entretiennent cette forêt. Ils sont aidés par le lycée d'agriculture de Saint-Pée-sur-Nivelle. Actuellement on y trouve un sentier découverte, une palombière sur chêne, un tunnel de palombières (comme on en rencontre dans les Landes), une pente à alouettes, un rucher.

Dans les passages à zones humides, des pas japonais en billots de chêne nous permettent la traversée. Actuellement, les jachères fleuries attendent patiemment les plantations.

J'ai été étonné par la grande diversité d'arbres : poiriers sauvages, pruneliens, érables, cotonéaster, bourdaines, angéliques, eupatoires à feuilles de chanvre, pommiers sauvages, noisetiers, sorbiers des oiseaux et autres...

Ce lieu pittoresque attire déjà de nombreux curieux : lors de la visite nocturne organisée en août, 800 personnes se sont déplacées.

Cet endroit a tout pour devenir un espace d'échanges.



Parcelle destinée à la future plantation à Ustarritz

Parmi les visiteurs nous avons eu le plaisir de la visite de nombreux adhérents locaux parmi lesquels certains bénévoles. Notre Président Michel Duchâtel est venu nous rejoindre en fin de matinée pour nous aider. Quant à Dominique Prouhet qui œuvre à Laàs, elle est arrivée pour partager le Jurançon puis le repas alors que Françoise Etienne est venue pour le dessert.

Entre deux bouchées, l'un ou l'autre allions tenir le stand, distribuer la documentation, les conseils, faire la publicité de la fête de l'arbre ou encaisser la vente des livres.

À 15 heures les halles se sont vidées, les producteurs de pêches n'ayant plus de fruit sur leurs étals. La maturité des Roussane de Monein s'avère plus tardive à Monein qu'à Montesquieu ; la récolte ne faisait que débiter ici alors qu'elle était sur la fin en Lot-et-Garonne. Ceci, plus les dégâts de grêle du mois de mai pour tous et deux jours plus tôt pour quelques uns, avaient réduit considérablement l'offre.

Après avoir rechargé les véhicules, notre groupe s'est alors dirigé vers un lieu inconnu de tous dont seule Marie-Noëlle détenait l'adresse. Le seul élément connu était que nous allions visiter un verger dans le village chez une de nos visiteuses du matin, intéressée par nos conseils. Quelle ne fut pas notre surprise et notre plaisir d'être reçus par l'artiste Alain Laborde et son épouse. Ce ne sont pas moins de 10 personnes qui ont traversé la maison pour aller dans le parc découvrir les fruitiers. Ceux-là ont inspiré nos conseils avisés, que nous distillions à nos hôtes avec prudence. Alain Laborde répartissait avec humour à nos commentaires. À l'issue de cette visite multiforme, tout à la fois impromptue, technique, reposante et réjouissante dans un cadre magnifique entouré d'arbres face à un joli coteau de vigne, Alain Laborde nous offrit le bonheur de la découverte du saint des saints, l'atelier de l'artiste et ses œuvres non conformistes (voir www.alainlaborde.fr).

Une riche journée, qui montre une fois de plus que le Conservatoire permet à ses amis de vivre d'intenses moments de chaleur humaine, de convivialité et de découvertes, tout cela autour ou en marge du patrimoine agricole régional.

MONTIGNAC (24)

Les 1^{er} et 2 août

Conférence d'Alain Lacoste

MONEIN (64)

Le 2 août

Exposition de fruits (pêches et prunes)

PRAYSSAS (47)

Les 22 et 23 août

Féria des fruits

Cette 20^{ème} édition a bénéficié, une fois de plus, d'une météo idéale (soleil et chaleur).

Mise en place le samedi matin par Sylvie et Bertrand ROQUES, cette exposition a débuté en milieu d'après-midi, tenue par Josiane BOLLAS et Jean LAFFITTE, Claude BOYER et Evelyne LETERME venue les rejoindre pour la nocturne après le stage d'écussonnage à Montesquieu. De nombreuses rencontres se sont faites comme d'habitude, entre autre avec le Président et le directeur de la coopérative PRAYSSICA ainsi qu'avec M. le maire Alain MERLY retrouvé sur le stand du village espagnol avec lequel ils projettent de se jumeler.

Le dimanche dès 9 h ce sont Thérèse VILLES, Paul PETRUZ, Monique et Jacques DUPIN qui ont pris le relais sur le stand, aidés l'après-midi par Marcel BOUSQUET, sans oublier Claude BOYER présent lui aussi.

Sur cette magnifique place de la mairie où est installé le stand du Conservatoire, l'ambiance est très festive et sonore ! En effet ce sont 2 bandas (Agen et Valence / Baïse), le Foulard de Bilonèbo, sans oublier un groupe de flamenco et un accordéoniste qui assurent l'animation dans les rues du village.

De très nombreux stands de vente, la plupart de fruits et légumes, rivalisent d'imagination dans la présentation de leurs produits, c'est superbe !

Enveloppés dans notre tablier rouge qui fait des envieux (un visiteur s'en est offert un !) et après avoir dégusté le café et les petits gâteaux apportés par Paul, nous voila prêts pour accueillir le chaland !

Avec l'inauguration officielle. Claude BOYER présente le stand du CVRA aux autorités civiles et militaires : le Préfet Lionel BEFFRE, Alain MERLY Maire de Prayssas et Conseiller Général, Pierre CAMANI Président du Conseil Général, M. SOULAGE Sénateur, MM. FONGARO et SAINT MARTIN... Il fait déjà chaud et dans le cortège beaucoup apprécient le jus de pomme du Conservatoire que nous leur offrons. Le discours des officiels et une intronisation dans la Confrérie des vins de Buzet terminent la matinée.

Vers 13h00 c'est la pause repas précédée de petits toasts au foie gras arrosés de « Grain d'Amour », un breuvage divin de la Cave de Dunes apporté par Paul fin connaisseur !

Après la pause repas, où la place a retrouvé son calme, l'animation et la chaleur vont crescendo ! Les bandas se déchaînent. Vers 16h00, il faut mettre les fruits à l'ombre. Pas facile de jongler avec les pieds du parasol et les guirlandes de la fête ! C'est alors que Paul, armé d'un brumisateur d'eau de source, nous vaporise régulièrement pour apporter un peu de fraîcheur dans cette fournaise !

Malgré cette canicule, le stand du Conservatoire attire de nombreux



RENDEZ-VOUS DES BÉNÉVOLES DU BEARN

○ **Dimanche 19 juillet**



Nous étions 37 personnes au rendez-vous de cette journée de visites organisées par notre déléguée départementale Michèle Lacroix à l'attention des bénévoles et adhérents du Béarn. Le matin nous sommes allés à la rencontre d'un viticulteur en biodynamie, producteur de Jurançon, Jean-Joseph Aurisset, à Cardesse (photo de gauche), et l'après-midi chez un producteur de pêche Roussane de Monein, Ludovic Malegarie, à Monein (photo de droite).

La propriété de M. Aurisset, ancienne exploitation familiale occupe actuellement 8 hectares de vignes en appellation Jurançon. Les vignes, très hautes comme toutes celles du Béarn, 2 m environ, sont conduites majoritairement en double guyot et largement espacées, 1 m 50 sur le rang et 3 m entre rangs ou légèrement plus serrées (1,20/2,80) selon les situations.

M. Aurisset nous a immédiatement présenté l'esprit de son travail, entre profond respect pour les connaissances des « anciens » (dont son grand-père) et modernité (il est lui-même concepteur de matériel agricole). « Les anciens n'avaient pas les moyens, ils devaient réfléchir et faire preuve de bon sens ; maintenant nous avons tout pour nous faciliter la tâche, jusqu'aux analyses pour vérifier si nous allons dans la bonne direction et rectifier en fonction des besoins).



La synthèse des deux l'a amené à la conduite en biodynamie, certification Demeter, pour utiliser les potentialités de la plante et du sol dans laquelle elle croît, tout en étant sous l'influence de l'environnement, en respectant les cycles biologiques, sans utilisation de produits nocifs pour l'homme, l'environnement, les auxiliaires des cultures, le sol et ses micro-organismes. Un travail de haute voltige au profit exclusif de l'élaboration d'un vin de qualité.

La première chose qui saute aux yeux, c'est la qualité sanitaire et la grande vigueur des plants. Formée des cépages classiques du jurançon, Petit et Gros Manseng, greffée sur 3309 ou SO4, cette vigne est un modèle pour la conduite en biodynamie : peu de mildiou (uniquement sur feuilles aux taches bien cicatrisées), pas d'oïdium. Après un billonnage de départ, l'enherbement s'est fait naturellement. L'entre rang est entretenu

par un passage de girobroyeur durant l'été ; le rang quant à lui reste enherbé, juste tondu par une machine formée d'un disque et de fils, déportés grâce à un capteur de présence de cep.

L'hiver, le terrain est entièrement tondu par un troupeau de 650 brebis accompagnées de leur berger sur les différentes parcelles. Le piétinement des moutons assure l'entretien du sol en évitant le tassement et leurs déjections ont apporté un semi naturel et providentiel de trèfle.

Un apport de matière organique, sous forme de paille d'origine biologique n'ayant pas

reçu d'hormones raccourcissantes et de compost, en mélange dans l'épandeur, est épandu généralement en mars sauf en cas de pluies.

La taille est très longue, de l'ordre de 16 bourgeons par aste (8 de chaque côté en double guyot), le rendement de la vigne restant toutefois suffisamment limité pour produire un vin de qualité (moins de 4T/Ha pour 500 hl de vin). L'espoir est d'arriver à limiter la taille au maximum voire pourquoi pas à la supprimer.

Après la taille, les sarments sont brûlés, la cendre épandue sur les vignes. Ce sont des pratiques classiques en biodynamie.

Le rognage est limité à deux passages sur Gros Manseng et un seul sur Petit Manseng.

Les traitements sont associés avec les produits Plocher (<http://www.plocher.fr>). Ils ne sont pas tous utilisés en tant que soin contre maladies apparues mais la plupart comme protection pour les plantes et prévention.

L'association avec les produits cités permet de réduire de 10 fois la dose de cuivre. Les différents produits utilisés sur la propriété sont principalement l'hydroxyde de cuivre faiblement dosé, la fleur de soufre, les purins de prêle, ortie, consoude, de l'arnica en teinture mère (surtout après le rognage) et diverses préparations homéopathiques ou biodynamiques (<http://www.biodynamie-services.fr>).

Le miel, à action cicatrisante, est ajouté à chaque passage à raison de 2 cuillères à soupe pour 150 litres (dose utilisée à l'hectare). Chacune des préparations est consciencieusement dynamisée (longuement brassée) manuellement. Des pulvérisations d'argiles bentonite ou de lithotamme sont aussi faites pour la cicatrisation. Il faut ajouter que M. Aurisset traite de nuit (après 21 h) et suit le calendrier lunaire et celui des marées.

En tout, sa vigne reçoit 4 passages de préparations homéopathiques, 3 poudrages et de 7 à 10 traitements anti mildiou. Aucun traitement n'est obligatoire contre les cicadelles (vecteurs de la flavescence dorée).

En Jurançon, quatre viticulteurs sont certifiés en agriculture biologique, dont deux en biodynamie, et 9 actuellement en reconversion.

Après la découverte de ses vignes et des techniques biodynamiques, M. Aurisset nous fait visiter le chai où il nous explique comment il traite les moûts, avec l'utilisation exclusive des levures du domaine, les dégustations régulières par différents dégustateurs et les analyses chimiques auxquelles il soumet chaque cuvée le plus souvent possible. Pour pouvoir bénéficier de matériel performant, il s'est aussi associé à 25 viticulteurs indépendants pour acquérir une machine à embouteiller.

La matinée s'est terminée par une dégustation des 5 vins du domaine : rouge, blanc sec, blanc liquoreux de Gros Manseng, de petit Manseng et enfin les vendanges tardives avec la cuvée Marie-Louise. Le tout s'est trouvé merveilleusement accompagné d'une tablée d'excellents petits fours maison préparés par la famille Aurisset (la mamie, madame et les deux filles), qui se sont ajoutés à ceux que nous avons apportés, toasts maison de Michèle et melons de Montesquieu.

Ce que nous avons apprécié chez M. Aurisset c'est son ouverture d'esprit et son approche expérimentale.

Cette visite fut fort appréciée et commentée pendant le repas pique-nique précédant **la seconde visite de la journée chez Ludovic Malegarie**, producteur de pêche Roussane à Monein.

Ludovic a planté un verger d'un hectare en 2005 sur l'ancienne exploitation familiale de 20 ha où ses grands parents puis ses parents produisaient de la vigne et des bovins. La vigne fut arrachée pour être remplacée par du maïs puis l'exploitation fut mise en fermage. C'est à ce moment que Ludovic décide de reprendre le flambeau familial, en dehors de son travail au service espace vert de la ville de Gan, pour devenir arboriculteur.



visiteurs, les pêches surtout avec toutes leurs variétés, les poires et les prunes dans une moindre mesure. Les tomates ont connu un beau succès, en particulier la grosse des Landes, type de Supersteak, appréciée pour sa qualité gustative et dont certaines dépassaient le kilo !

Beaucoup de ces visiteurs sont des vacanciers d'origines diverses qui font provision de produits frais et discutent recettes avec Thérèse et Monique. D'autres sont déjà clients du Conservatoire ; ils posent des questions sur les variétés exposées, sur la protection sanitaire des arbres (plusieurs cas de mortalité sur abricotier notamment, l'occasion de rappeler les précautions à prendre avant et après plantation ainsi que les commandes de plants à prévoir dès maintenant.). La fête s'est poursuivie jusque vers 19h00. Heure à laquelle il a fallu ranger tout le matériel dans le camion piloté par Marcel qui a dû galérer pour se frayer un passage dans les rues encombrées d'exposants pressés eux aussi de rentrer !

En résumé, une manifestation réussie, incontournable pour le Conservatoire, qui constitue une vitrine de ses activités et qui lui donne l'occasion d'aller à la rencontre de ses adhérents actuels ou futurs.

JACQUES DUPIN

MORLAAS (64)

Le 30 août

Festives de Morlaas : Le moyen-âge

Le Conservatoire a pu faire découvrir le patrimoine régional lors de cette manifestation, ses fruits, pêches, prunes, poires, ses ouvrages et proposer l'adhésion à notre association. C'est un petit groupe bien efficace qui s'est retrouvé autour de Michèle LACROIX et Evelyne LETERME ce matin là sur la place du village, Bernard BELLOCQ, Michel DUCHATEL, Marie-Noëlle DUFRÈNE, Christine DUVAL et David LACROIX.

Nous avons fait connaissance avec les produits de nos voisins exposants, producteurs de vins de Madiran. A la sortie de la messe en béarnais, un apéritif était offert juste sous la banderole du Conservatoire. Nos fruits ont été fort appréciés et nous n'étions pas trop pour discuter et faire déguster nos produits.

Un grand merci aux organisateurs, qui nous ont si gentiment invités.



AGEN (47)

le 12 et 13 septembre
Colloque de la Fédération
Historique du Sud-Ouest
(voir p.14)

LAÀS (64)

Les 19 et 20 septembre
Fête du Verger



MOISSAC (82)

Les 19 et 20 septembre
Fête des Fruits et Légumes



LE PASSAGE D'AGEN (47)

Le 20 septembre
Journée au féminin à l'hippodrome

PAU (64)

Le 24 septembre
Expo CE TOTAL

Pour la deuxième année consécutive, le CE de Total a reçu le Conservatoire à l'heure du déjeuner.

Sylvie et Bertrand Roques sont venus de Montesquieu avec la camionnette à l'enseigne du Conservatoire, pleine de pommes, poires et de scoubidoues (enfin... noisettes). Michel Lacroix et Claude Etienne sont gentiment venus prêter mains fortes aux locaux de l'étape - Christine Duval, Marie-Hélène Debono et Marie-Noëlle Dufrêne.

Les responsables du CE sont ravis de constater l'ambiance sympathique qui règne dans cette grande salle, où les salariés sont venus nombreux goûter

Il fera toute sa formation sur le tas, suivant en cela les cinq producteurs indépendants qui se sont adressés directement à la pépinière du Conservatoire pour obtenir les plants. Pour la petite histoire, les premiers à avoir planté à Monein, se sont organisés en coopérative et les plants ont été commandés à un pépiniériste du Tarn-et-Garonne achalandé par les greffons d'un arbre issu antérieurement de la pépinière du Conservatoire. Génétiquement tous les arbres de Roussane de Monein actuellement implantés en Béarn sont issus des collections du Conservatoire. Malgré la mise en garde que je leur adressais à cette époque de diversifier les variétés de Roussane à la fois pour échelonner les maturités et pour diversifier les origines, tous ont souhaité ne planter que la variété décrite par l'INRA de Bordeaux entre 1942 et 1950 comme clone de référence « Roussane de Monein » que le Conservatoire avait la chance de posséder dans ses collections.



En tout ce sont 5 000 arbres qui ont été implantés sur les quelques villages autour de Monein par 24 producteurs.

Pour tous, cette année est la deuxième année de production, en 4^{ème} feuille chez les uns en cinquième pour les autres. Mais ces deux années se sont écoulées sous le signe de la grêle. Déjà en 2008 puis à nouveau en mai 2009 et pour certains le pire est arrivé le 16 juillet, avec des dégâts énormes du côté d'Ogeu. Aussi la production optimum

n'est-elle toujours pas atteinte.

Ludovic Malegarie nous a présenté en détail les types de travaux et les temps d'intervention dans son verger. Les travaux sont surtout le lot de ses parents et de quelques employés locaux qui le secondent.

En résumé, on retiendra que, rapporté à l'hectare, la taille hivernale exige 150 h (laissant 15 rameaux sur chacune des 4 charpentières), l'éclaircissage manuel de mai à mi-juin 250 h (réalisé avant que le noyau ne durcisse, laissant 3 fruits par rameaux soit 180 fruits par arbre), la taille en vert de fin juin (pour créer une cheminée de lumière) 100 h. Les autres travaux sont les tontes au gyrobroyeur et désherbage au pied au rotofil, la taille des gourmands et les traitements.

La récolte s'échelonne sur 3 semaines, selon les années de la première à la 3^{ème} semaine de juillet comme en 2008, une semaine et demi de décalage plus tard en 2009.

Si les traitements sont actuellement classiques, Ludovic Malegarie de même que Pascal Labasse vont passer en reconversion bio dès 2010. Ce sont les traitements anti cloque, le premier à la chute de feuilles, les 4 suivants - du débourrement à la floraison - suivis des traitements contre les pucerons (au savon noir). La lutte contre la tordeuse orientale est faite par confusion sexuelle à raison d'un diffuseur par arbre et deux en périphérie de verger.

On observe peu de monilia, quelques problèmes localisés de plomb et une zone d'asphyxie racinaire nette et délimitée.

Ici la commercialisation se fait par vente directe et à travers six AMAP. Contrairement à la coopérative, aucune vente ne se fait en grande distribution, principalement en raison de l'impossibilité de stocker par absence volontaire de chambre froide, pour garantir la qualité gustative et maintenir le prix de vente.



Pêcher non éclairci chez un adhérent de la coopérative

La visite s'est terminée par la dégustation d'une salade de Roussane au Jurançon, superbement préparée par la maman de Ludovic, clou de cette journée de découvertes et de chaleur humaine, qui laissera un souvenir impérissable à tous nos adhérents.

EVELYNE LETERME

Toutes mes félicitations Michèle, pour l'organisation de cette journée fort agréable et très instructive.

Au sujet de M. Aurisset je ne peux être qu'admiratif de son approche sur la bio dynamique. Ce viticulteur est vraiment convaincant. Il ne peut faire que des émules. Chacun d'entre nous peut ainsi devenir acteur pour protéger les écosystèmes.

La Roussane quant à elle, gagne à être connue. C'est un fruit délicieux. Monein va devenir un des fleurons du Béarn.

JEAN-LOUIS BONNET



LE VERGER D'UN DE NOS ADHÉRENTS

Ouverture au public de la propriété de Claude ETIENNE, « Jardinier de France », adhérent bénévole en Béarn de l'Association de Soutien du Conservatoire, le 14 juin 2009

PAR EVELYNE LETERME

Nous nous sommes retrouvés à cinq à Poey-Lescar, ce dimanche matin, Dominique Prouhet, David et Michèle Lacroix, Marie-Noëlle Dufrêne et moi-même, chez Claude et Françoise Etienne pour une visite guidée du « Jardin de Claude » comme l'indique la pancarte de l'entrée. Situé en périphérie de Pau, ce lieu enchanteur étonne par son aménagement. Ancienne propriété du XVIII^{ème} siècle appartenant à la famille Le Cœur, Claude et Françoise l'ont réaménagé en un verger-jardin d'ornement dans un ensemble parfaitement orchestré, alliant la rigueur des alignements et de la répartition spatiale à la diversité, la qualité esthétique et le plaisir des sens.



On découvre ce verger-jardin par une entrée entre deux bâtiments de murs de galets dont celui de gauche est couvert de rosiers grimpants et d'une magnifique clématite violet foncé. On entre ensuite dans le saint des saints où dans chaque intervalle entre deux arbres tiges se déploie une belle plante généralement fleurie, millepertuis, pivoine et véronique arbustifs, rosiers en touffe... ou des plantes herbacées comme le miscanthe au joli feuillage zébré (Miscanthus sinensis 'Zebrinus') ou encore de très beaux spécimens de petits fruits comme ces groseilliers consciencieusement gardés sous une protection anti-oiseau parfaitement cubique.



Les ronces sans épines chargées de fruits ont pris la place des framboisiers qui ont dû être déménagés à un endroit où le sol leur convenait mieux. Les vignes quant à elles sont conduites en cordon « à la Thomery », le long d'un joli mur de galets.

Les ronces sans épines chargées de fruits ont pris la place des framboisiers qui ont dû être déménagés à un endroit où le sol leur convenait mieux. Les vignes quant à elles sont conduites en cordon « à la Thomery », le long d'un joli mur de galets.

Ce verger d'une quinzaine d'années, principalement implanté de variétés de création récente, abrite une grande diversité d'espèces et de variétés. Les nouveautés de chez Delbard de la fin 20^{ème} y sont les plus fréquentes ainsi que les nouvelles créations comme la prune géante Jumbo, ou encore Plumcot, l'hybride abricotier-prunier de très gros calibre (hybridation réalisée par l'américain Luther Burbank).

La sensibilité aux maladies s'exprime aussi d'une manière spécifique. Golden, Tentation et Gala développent une tavelure importante malgré les traitements réalisés alors que Pay Bou (variété ancienne locale) reste quasiment indemne.

Des symptômes d'asphyxie racinaire sont apparus avec les excès d'eau de ce printemps en Béarn qui a fait suite à une année 2008 déjà très pluvieuse.



Nous avons suivi Claude dans une visite guidée passionnante où chacun trouvait son centre d'intérêt qui des variétés de rosiers, qui des espèces horticoles, qui des arbres fruitiers. Claude a répondu avec gentillesse et précision à toutes nos questions, devant parfois se référer à la liste des plantes de son jardin, élément indispensable pour étancher la curiosité de ses visiteurs. Merci à Claude et à Françoise.

les fruits, demander des conseils pour le traitement de leurs arbres, sans compter le succès de l'exposition de pommes et de poires installée sur une étagère. Sylvie est à l'ordinateur et prodigue avec joie ses conseils sur le choix des arbres et des porte greffes ; comme elle veut faire plaisir, elle accepte de faire des commandes d'arbres prêt à produire, même si la consigne était plutôt de vendre des scions pour pouvoir rapporter l'ensemble de la commande dans nos voitures au retour de la fête de l'arbre !... On se débrouillera !



Le jus de pomme part très vite auprès des initiés... de l'année dernière ! Et tous nous disent que goûter nos fruits est un pur régal et que l'expo est un vrai bonheur qui contraste avec les expos commerciales qui ont généralement lieu au CE. « Et les cerises, les prunes... vous ne voulez pas revenir plus souvent pour qu'on les goûte aussi ! C'est si bon !... »

MARIE-NOELLE DUFRÈNE

ESPOEY (64)

**Le 27 septembre
Expo-ventes de plantes**



HENDAYE (64)

**Le 27 septembre
4^{ème} Fête de la corniche**

FONROQUE (24)

**Le 27 septembre
3^{ème} Fête de l'Arbre**

OSSEJA (66)

**Le 3 octobre
La Fête des vergers**

PESSAC (33)

**3 et 4 octobre
L'automne du Bourgailh**

LAÀS (64)

**Le 4 octobre 2009
Fête du Maïs**

LE PASSAGE D'AGEN (47)

Le 4 octobre
Jeunesse aux champs
à l'hippodrome

NEUVIC (24)

Le 4 octobre
Journée des plantes

FOULEIX (24)

Le 4 octobre
Les automnales de la Brande



MANIFESTATIONS À VENIR

CLARACO (64)

Le 18 octobre
Journée horticole
Conférence Evelyne Leterme 10h30

HENDAYE (64)

Le 18 octobre
Sagarno eguna (journée du cidre)

TRELISSAC (24)

Le 18 octobre
Fête de la pomme au restaurant
« le jardin du pêcheur »
Conférence d'Alain Lacoste

ARES (33)

Le 24 octobre
Journée des plantes et du jardinage

SABRES (40)

Le 25 octobre
Les Automnales

MOMAS (64)

Le 8 novembre
La 19^{ème} Fête de l'Arbre

SAINT-PIERRE DU MONT (40)

Le 14 novembre
Animation au magasin Maisadour

CORNEBARRIEU (31)

Le 22 novembre
Foire aux plantes

HENDAYE (64)

Du 27 nov. au 12 décembre
Pomme d'hier patrimoine pour
demain

MONTESQUIEU (47)

Les 28 et 29 novembre
14^{ème} Fête de l'Arbre et Fruits d'antan

MONEIN (64)

Le 13 décembre
Route des vins



RUBRIQUE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE : L'ARGILE DE NOS SOLS

PAR MARIE-NOËLLE DUFRENE ET CHRISTINE DUVAL, GÉOLOGUES, TOTAL PAU

Les sols contiennent généralement une portion relativement importante d'argile, c'est un constituant majeur des terres cultivables (à l'exception de certains terrains sableux comme dans les Landes) qui y joue un rôle important vis à vis de la rétention d'eau, de la structure du sol et des échanges chimiques.

L'argile est (par définition) une roche sédimentaire, souvent meuble, qui, imbibée d'eau, peut former une pâte plus ou moins plastique pouvant être façonnée et durcissant à la cuisson. Elle est constituée en majorité de particules inférieures à 2 µm (0.002mm) : les minéraux argileux (silicates hydratés).

Les autres composants pouvant se rencontrer dans l'argile sont :

- le quartz, cristal de silice, souvent sous forme de grains très fins (inférieurs à 60 µm),
- la calcédoine ou l'opale, formes amorphes (non cristallines) de la silice, généralement d'origine organique (plantes, plancton),
- des carbonates de calcium (la calcite ou l'aragonite) ou de magnésium (la dolomite),
- des oxydes ou hydroxydes de fer (hématite, goéthite) en milieu oxydé,
- des sulfures de fer (pyrite) en milieu réducteur (réaction inverse de l'oxydation),
- de l'oxyde d'aluminium (gibbsite) sous climat chaud et humide,
- et de la matière organique en quantité plus ou moins grande.

La couleur des argiles (et donc du sol) rouge, orange, jaune, vert, bleu est due à l'état du fer dans le sol (oxydé dans les 3 premiers cas et réduit dans les deux derniers). Lorsque le sol est de couleur tendant vers le blanc, c'est que cet élément a été dissous et évacué hors de cette zone.

Quand la matière organique est très abondante, le milieu est alors réducteur et le fer se trouve présent sous sa forme réduite (fer ferreux) et donne à l'argile une couleur noire ou gris-vert. Si la matière organique est rare, le milieu peut être oxydé et le fer et par conséquent l'argile prennent une couleur rouge (fer ferrique).

Les minéraux argileux sont des silicates plus ou moins hydratés avec une structure cristalline en feuillets (phyllosilicates) ; ces minéraux peuvent incorporer dans leur structure une quantité variable d'eau ce qui leur donne leurs propriétés plastiques. Ces minéraux résultent de l'altération des minéraux silicatés des roches cristallines par des processus d'érosion ou hydrothermaux. Ils peuvent aussi constituer les résidus d'altération de roches carbonatées.

Les principaux minéraux argileux sont les Kaolinites, les Illites, la Glauconie (minéral vert ferrique proche de l'illite exclusivement formé en milieu marin peu profond), les Smectites, les Chlorites etc...

Les kaolinites ($Al_4Si_4O_{10}(OH)_8$) ne contiennent pas de cations échangeables (ions positifs : Na^+ , K^+ , Ca^{++} , Mg^{++} , Fe^{++} , Fe^{+++} , ...) ; ils sont formés par dégradation des feldspaths alcalins en condition acide. C'est une argile blanche et pâteuse que l'on utilise en céramique et dans la fabrication de la porcelaine.

Les illites, de formule générale $K_{1-1.5}Al_4(Si,AL)_8O_{20}(OH)_4$, sont parmi les minéraux argileux les plus répandus ; ils se développent par altération des micas, des feldspaths alcalins et autres minéraux silicatés dans des conditions alcalines. C'est le minéral argileux le plus répandu, il sert à la fabrication des objets en terre cuite.

La glauconite est souvent considérée comme intermédiaire entre les illites et les micas. Elle fait partie de la famille des illites mais contient d'autres cations en plus du potassium (K) tels que le sodium (Na), le calcium (Ca), le magnésium (Mg) et le fer (Fe). C'est un minéral vert (ferrique) exclusivement formé en milieu marin peu profond.

Les smectites, dont la montmorillonite ($Si_4O_{10}Al_{5/3}Mg_{1/3}Na_{1/3}(OH)_2$) est aussi connue sous le nom de terre de Sommière ou terre à foulon utilisée comme détachant ou sous le nom de bentonite employée en génie civil pour ses propriétés colloïdales (suspension stable de particules dans un liquide). Plusieurs couches d'eau peuvent prendre place entre deux feuillets de montmorillonite et font « gonfler » ces argiles.

Les chlorites sont constituées de feuillets de talc ($Mg_6Si_8O_{20}(OH,F)_4$) intercalées avec des feuillets de brucite ($Mg_5(OH)_{12}$). Le magnésium peut être remplacé par du fer ferreux ou de l'aluminium dans les deux types de feuillets. La plupart des chlorites sont vertes. Elles sont souvent le produit des altérations et se trouvent aussi dans les roches de faible métamorphisme (transformation des roches sous l'action de la pression et de la température... (suite n°39 - Janvier 2010).

Le sol est composé de trois phases :

une phase solide (minérale et organique), une phase liquide ou solution du sol (eau et éléments dissous), et une phase gazeuse (composée principalement de dioxygène, de méthane, de dioxyde de carbone). La phase solide du sol est caractérisée par une texture et une structure qui vont fortement conditionner ses propriétés. La proportion des différents composants est évaluée par l'analyse physique du sol.

La structure

La structure du sol correspond à la façon dont les minéraux sont agencés. Elle joue un rôle très important. Sa porosité, liée à l'agencement des grains, appelés agrégats, conditionne une bonne aération, une bonne circulation de l'eau, une infiltration aisée et une rétention suffisante. Ces conditions sont indispensables à la décomposition de la matière organique et à l'alimentation de l'arbre.

La texture

La terre arable est constituée d'éléments grossiers et de terre fine. On sépare les différents éléments par tamisage. Les particules sont classées en fonction de leur diamètre.

Échelle granulométrique de la texture du sol

La granulométrie proprement dite concerne la terre fine.

Cailloux (> 20 mm) et graviers (de 2 mm à 20 mm), sont classés à part.

Terre fine				
Argile	Limons fins	Limons grossiers	Sables fins	Sables grossiers
< 2 µm	2 µm à 20 µm	20 µm à 50 µm	50 µm à 200 µm	200 µm à 2 mm

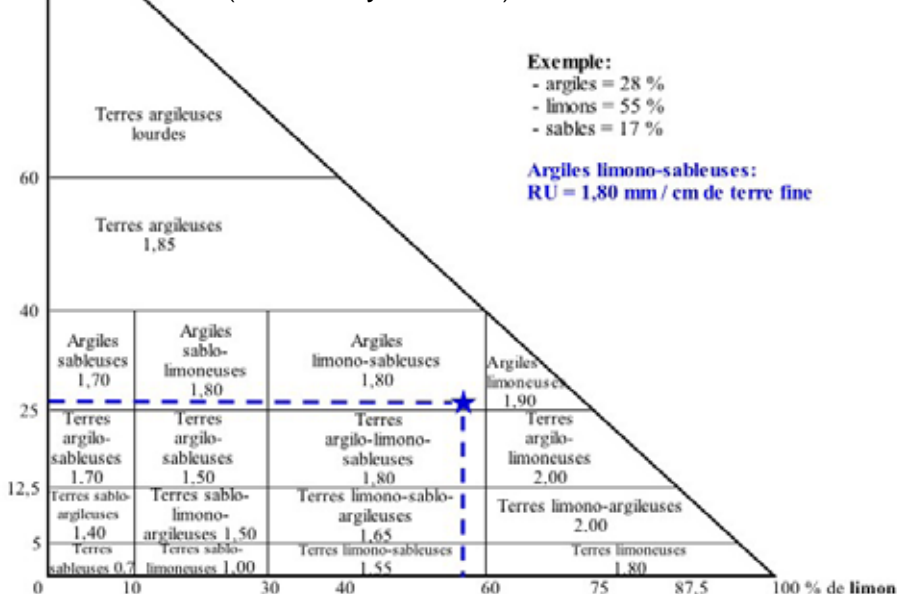
Test d'estimation de la texture dominante d'un sol

L'argile colle aux doigts, au toucher le limon est doux et le sable rugueux.

Toucher de la terre sèche	Soyeux ou talqueux	Abondance de limons fins
	Savonneux	Abondance de limons grossiers
	Rugueux	Sables grossiers
Réalisation d'un boudin de terre humide	Possible	Argile > 10 %
	Impossible	Argile < 10 %
Réalisation d'un anneau avec le boudin de terre	Fissuration avant 1/2 fermeture de l'anneau	Limons > Argile Argile < 30 %
	Fissuration au 3/4 de la fermeture	Limons < Argile Argile < 30 %
	Anneau réalisable	Argile > 30 %

D'après A. Fleury et B. Fournier, INA P.G

La proportion des différents éléments donne la définition du sol ; on en obtient la lecture sur **le triangle des textures**. (suite n°39 - Janvier 2010).



Source: www.afidol.org

Agroforesterie : cultiver légumes et fruitiers bio sans eau

Du 26 au 27 septembre 2009

Savoir Faire et Découverte

Olmet-et-Villecun (34)

Tél. : 02 33 66 74 67

contact@lesavoirfaire.fr

www.lesavoirfaire.fr

« Pourquoi les agriculteurs et les jardiniers se donnent tant de mal à cultiver leurs légumes alors qu'à côté les «mauvaises herbes» poussent facilement sans rien exiger ? »

Au-delà des pratiques de paillage connues (Méthode Jean Pain, BRF...), il applique des techniques qui sont le fruit de recherches personnelles en agroforesterie : lier la culture des légumes et arbres fruitiers tout en laissant se développer plantes sauvages et arbres de garrigue. Ceci lui permet d'obtenir des rendements plus élevés qu'en agriculture conventionnelle ... le tout en respectant les pratiques de l'agriculture biologique.

Créer et maintenir ses variétés à la ferme avec Tom Wagner, célèbre sélectionneur américain

Lundi 28 septembre 2009

AgroBio Périgord (24)

Tel : 05 53 35 88 18

Email : biodiversite@agrobioperigord.fr

Ferme du Duellas. St Martial d'Artenset (24700).

Jardin biologique, le Palem, Eygurande et Gardedeuil (24700).

Enrichir les capacités et les connaissances des agriculteurs, maraîchers et jardiniers amateurs en termes de création, sélection, maintien et autoproduction de semences non hybrides.

3èmes rencontres de l'AFABC

(Association Française des « Arbres et Haies Champêtres ») accueillies par le Parc Naturel Régional de l'Avesnois

Agriculture, arbre et biodiversité

21 et 22 octobre 2009

Fourmies (59)

Thèmes abordés : apport du génie écologique pour le contrôle de la compétition arbres/herbacées ; Diversité des Frênes, réponses adaptatives des origines locales et offres du marché ; Variabilité écologique du Troène ; Mise en place de dispositifs pour la production de végétaux d'origine local en Belgique...

Renseignements :

Parc naturel régional de l'Avesnois

4, cour de l'Abbaye - BP 11 203

59550 MAROILLES

Tél : 03 27 77 51 60

Fax. 03 27 77 51 69

ariane.cacheux@parc-naturel-avesnois.com

○ **Samedi 15h30**

**Une vigne « naturelle » en Jurançon
- Des brebis et du vin**

Jean-Joseph AURISSET, producteur de Jurançon et concepteur de matériel agricole.

L'homme - Les raisons qui ont amené à une viticulture « saine ».

Méthode d'entretien de sa vigne ; le travail du sol ; les bienfaits des brebis ; la taille.

Phytoprotecteur : les produits utilisés, les précautions, les recherches et expérimentations

L'adhésion à DEMETER - biodynamie.

De la vigne au vin ; la qualité du raisin

La vinification - typicité des vins.



○ **Dimanche 15h30**

Le noisetier - de la diversité variétale à la culture ; ses utilisations multiples et méconnues

Jean-Paul SARRAQUIGNE, technicien de l'Association Nationale des Producteurs de Noisettes, et **Claude DURAND** Producteur transformateur.

Jean-Paul SARRAQUIGNE, technicien de l'ANPN, expérimentation agronomique et appui technique de producteurs.

La diversité : exemple de la collection conservatoire avec photos de feuilles, port, involucre, noisettes...

La commercialisation : le sud-ouest, zone importante en France ; Les choix pris par les sélectionneurs français et étrangers.

Claude DURAND, producteur.

L'entreprise (date et raisons de l'installation) Pourquoi une évolution vers la monoculture du noisetier.

Les modes de culture et de multiplication (sols, traitements, marcottage...).

La diversité d'utilisation : exemples de l'entreprise Durand et les projets d'avenir... (L'agrotourisme, les produits transformés, les bienfaits de la noisette...).



PAR MICHÈLE LACROIX

Suite de la lettre n°37

Après un printemps très actif, une bonne partie du potager a été mis en ados. Nous les avons paillés avec de la fougère broyée, arrosés peu souvent (1 à 2 fois par quinzaine). Nous leur avons apporté au pied par deux fois un mélange de purins d'ortie et consoude à 20 % (27 juin et 14 juillet). Faute de temps, j'ai fait peu de pulvérisations foliaires aux purins de plantes (11 mai, 15 juin, 10 juillet, 23 juillet, 16 août et 24 août).

Aulx et échalotes, grêlés le 7 mai, se sont très peu développés dans une terre durcie (donc un peu plus de patience lors de l'épluchage !).



Les tomates sous abri se sont bien comportées - bien qu'il ait fallu attendre fin juillet pour déguster leurs fruits ! Le 23 juillet, des taches sur les feuilles me semblent être de l'alternariose ; les feuilles tachées sont arrachées et brûlées et j'ai pulvérisé le mélange suivant (pour 26 l d'eau, 2 l de prêle, 1 l d'ortie, 1 l de consoude, 1 c. à café de miel, un peu de savon, de l'arnica et fleurs de bach), traitement renouvelé le 16 août. Tout va bien depuis !

Mon ados de concombres (8 pieds qui restaient de mes semis !) a beaucoup donné ; une douzaine de concombres tous les deux jours !!! J'en ai distribué jusqu'à fin août où je me suis laissée surprendre par une attaque d'oïdium, faute d'avoir traité à temps. J'ai pu récupérer courgettes et courges moins atteintes. Une pulvérisation foliaire (25 l d'eau, 2,5 l de prêle, 1,5 l d'ortie, 1 l de consoude, 0,5 l de fougère, fleur de bach et arnica, savon noir et 1% d'héliosoufre).

Poivrons, piments et aubergines ont eu du mal à « démarrer » : est-ce dû au terreau de semis utilisé ou aux variations de température de juin et juillet ? (des jours très chauds suivis d'un orage et d'une fraîcheur excessive). Finalement, les aubergines sont magnifiques avec des fruits qui, pour les plus longs, atteignent 30 cm ! Les poivrons aussi ont pris le dessus et les fruits virent au rouge. Seuls les piments des Landes et les piments « de Philippe » sont restés chétifs ; ils ont attendu septembre pour se couvrir de fleurs ! Mais une remarque : les deux sont plantés au niveau du sol ; auraient-ils mieux évolué sur un ados ?

Mes haricots tarbais semés seulement le 28 juin sont pleins de cosses ; mais auront-elles le temps de se garnir de grains ? Si septembre reste chaud, c'est jouable ! Par contre, cette année, mes haricots verts grimpants ont eu le feuillage comme celui des tomates ; ils ont survécu mais les cueillettes sont restées légères !

Actuellement, les oignons blancs de Paris, les navets, les radis noirs et rose de Chine d'hiver sortent ; un ados est garni de poireaux et carottes ; Les engrais verts et les épinards seront semés le 15 septembre sur les ados libérés par les récoltes. Un tunnel sera installé sur les poivrons et les aubergines pour continuer les récoltes tardives.

En définitive, nous sommes satisfaits de nos essais et avons déjà quelques idées pour améliorer les points noirs :

- les allées qui récupèrent l'excès d'eau se peuplent en adventices (panic, chénopode, pourpier et autres dont j'ignore le nom mais pas la vigueur !). J'ai eu beau faire, mes allées n'étaient jamais nettes ! Heureusement que certaines herbes étaient appréciées de mes lapins ! On a rempli deux allées avec les copeaux de rabotage de planches de pin (que je ne veux pas dans le compost) ; on verra ce que ça donne.

- les limaces partagent grandement nos légumes : mangent les fleurs de courges et courgettes, coupent les pousses et les jeunes fruits des aubergines, poivrons, piments. Ma dernière arme : un ciseau de couturière sacrifié et un chiffon : tous les matins, je coupe en deux tout mollusque qui ose se montrer dans mes ados ou à proximité.

- les doryphores ont été peu gênés par les ricins qui végétaient : un tube de pastilles, laissé sur place sert à enfermer les visiteurs.

Ainsi, je n'utilise pas de produits nocifs mais je dois accepter de partager !!! par contre, j'observe une faune de plus en plus variée sur place : lézards, crapauds, araignées variées, coccinelles et même deux couleuvres dont j'aime ne pas croiser le chemin !



BULLETIN D'ALERTE N°5

Ce bulletin a été envoyé aux abonnés le 3 septembre 2009.

Pour toute demande d'abonnement pour 2010, s'adresser au Conservatoire.

○ Sécheresse

Attention aux sols trop déshydratés avant la chute des feuilles.

On constate actuellement une sécheresse des sols générale.

En général dans le sud de la région seuls les mois de juin à août ont été déficitaires ; par contre en vallée de Garonne, en dehors du mois d'avril très pluvieux, la pluviométrie a été déficitaire tout au long de l'année ; c'est probablement dans cette région que sols et sous-sols sont les plus déshydratés.

Il est important de ne pas laisser les arbres perdre leurs feuilles dans ces conditions. Prenez la précaution de bien arroser les arbres si vous ne l'avez pas fait pendant l'été et de continuer à le faire si vous avez maintenu les sols correctement humides.

Si vous n'avez pas arrosé suffisamment, il est plus efficace de faire de très gros apports une



Fente dans les sols du Lot-et-Garonne

fois par semaine (30 à 50 litres par arbres) qu'un peu chaque jour.

En année sèche l'absorption du potassium est plus difficile. La conservation des fruits risque d'être limitée.

La maturité des fruits risque d'être avancée et la chute prématurée.

Par contre les infections parasitaires sont limitées, en particulier le monilia sur fruits.

○ Traitements de post récolte

Les récoltes des fruits à noyaux sont généralement terminées sauf pêches et prunes tardives.

Si les fruits ont été atteints de monilia, il est important d'éliminer les momies et de prévoir un traitement à base de bouillie cuprique ou purins de prêle avant chute des feuilles.

Si des fruits ont chuté prématurément, les ratisser et les composter. En verger, mettez-les dans le rang pour les écraser lors du passage du tracteur. Les carpocapses seront ainsi mis à l'air et périront.

Ne pas oublier de sortir avant l'hiver les bandes pièges en carton posées en juillet à la base des troncs pour le piégeage des carpocapses.

Si les cerisiers présentent une attaque de cylindrosporiose (ou anthracnose) - les feuilles jaunissent sur une moitié verticale, avec des ponctuations noires, l'ensemble se propageant à la feuille entière qui rougit avant de tomber - il faut faire un traitement anti cryptogamique à base de mancozèbe ou bouillie cuprique et purin de prêle avant chute.

Si les feuilles ont déjà chuté, c'est le signe d'un manque d'eau précoce, le traitement d'automne à base de bouillie bordelaise peut être fait dès maintenant.

Lorsque les arbres jeunes en croissance sont encore atteints de pucerons, éliminer les à l'aide de savon noir dilué. Ceux qui ont utilisé de l'argile kaolinite en cours de saison pour se protéger des insectes ont constaté sa réelle efficacité.

○ Taille - élagage

Arbres fruitiers à noyaux : abricotiers, cerisiers et pruniers.

Couper les branches sèches, les branches basses, les repousses de porte-greffe.

Sur les cerisiers, la taille d'hiver peut être appliquée dès maintenant pour éviter les infections parasitaires.

○ Frelons asiatiques

De nombreuses personnes remarquent que les frelons asiatiques s'attaquent aux abeilles. Il semble que les frelons européens ont un comportement similaire. Attention aux pièges alimentaires sucrés qui risquent de capturer les abeilles. Un apiculteur girondin nous conseille d'ajouter du poisson dans le piège qui attire les frelons et pas les abeilles.



COURRIER DES LECTEURS

Je viens de recevoir votre bulletin d'alerte N°5/2009 et je vous en remercie.

Je suis apiculteur professionnel et donc très concerné par votre dernière rubrique concernant le frelon asiatique. Pour éviter que les abeilles n'entrent dans les pièges, il suffit d'ajouter un petit peu d'alcool (n'importe lequel), et les abeilles n'iront pas. J'utilise en appât un mélange à 2/3 de sirop de cassis et 1/3 de bière. Cet appât marche très bien, j'attrape des frelons tous les jours.

MAURICE CALESTREME

La capture des frelons asiatiques

PAR MARIE-NOËLLE DUFRENE

Le piégeage des frelons asiatiques avec les pièges sélectifs fonctionne très bien mais il faut utiliser l'appât qui convient. Après l'extraction du miel, l'apiculteur doit garder quelques opercules du bac à désoperculer et surtout garder le dernier jus qui sort des opercules.

Mettre ensuite ce jus miellé dans une bouteille. Il va fermenter. Les frelons adorent ça.

Dans votre piège mettez les opercules au dessus de la grille, en les introduisant par le goulot. Arrosez ces opercules de miel fermenté... Près de votre rucher, installez 4, 5, 6 pièges... c'est par centaines que les frelons se piègent.



Résultat du piégeage avec deux pièges en 24 h.
Photo A. LAVIGNOTTE, apiculteur amateur à Pau

En associant ces pièges avec la frappe à la raquette devant les ruches, on fait un bon travail et sélectif, surtout quand quatre pièges sont installés en batterie. Autant de protéines qui manqueront pour alimenter le nid voisin ! Le rucher-école de Gélos invite à cette formule qui ouvre une forme d'équilibre face à l'invasion de ce nuisible. Le piège classique non sélectif avec la bière et le sirop de cassis, ne correspond plus au rapport de force qu'il faut mettre en place aujourd'hui. Dans notre piège, avec cet appât, c'est le frelon qui est concerné et qui est pris, si d'aventure une abeille descend elle va remonter.

Hélas, elles sont aujourd'hui terrorisées, et ont même perdu leur agressivité.



BENEVOLAT : INSCRIVEZ-VOUS !

MONTESQUIEU : Récolte de fruits
En octobre, les jeudi 15, 22 et 29

Si vous êtes intéressés, contactez
Georgette FANTINO 05 58 57 47 22 (voir
pour covoiturage) ou Sylvie ROQUES au
05 53 47 29 14

HENDAYE : Verger du Domaine
d'Abbadia

Chantier bénévole de cueillette des
pommes et pressée du sagnaroa

6-7-8 octobre : cueillettes

10 - 11 octobre : la pressée des pommes

Si vous êtes intéressés, contactez Ganix
GRABIERES au 05 59 20 37 20

**Pensez à demander à nos délégués
s'ils ont besoin de votre aide**

BEARN : Michèle LACROIX
05 59 21 46 03

PAYS-BASQUE : Jean-Louis BONNET
05 59 56 18 64

DORDOGNE : Jean-Claude ROUGIER
06 81 67 59 31

GIRONDE : Marcel FANTINO
05 56 65 45 40

LANDES : Georgette FANTINO
05 58 57 47 22

**LOT-ET-GARONNE ET AUTRES
DEPARTEMENTS** : Paul PETRUZ
05 53 96 14 72

Sylvie ROQUES 05 53 47 29 14
ou 06 89 77 95 93



ANNONCE

L'abbaye bénédictine d'Eyre-Moncube
(Landes), héberge un verger de variétés
anciennes du Conservatoire et propose à
la vente son excédent de pommes pour
faire du jus (3 à 500 kg).

L'abbaye propose aussi des pignes de pins
en grand nombre suite à la tempête du 24
janvier dernier.

Toute personne intéressée peut contacter
Sœur Marie-Colomban
au 05 58 76 24 25.



RESUME DE LA COMMUNICATION AUPRES DE LA FÉDÉRATION HISTORIQUE DU SUD-OUEST

le 12 septembre 2009

**Les variétés d'arbres fruitiers du Sud-Ouest - un patrimoine en
permanente évolution par Evelyne LETERME.**

Une quinzaine d'espèces fruitières, d'origine européenne ou introduites dans le
Sud-Ouest ont développé au cours de l'histoire agricole, un très large patrimoine
variétal.

L'introduction ou le développement des variétés découvertes au cours de la dernière
moitié du 20^{ème} siècle, dans la zone circonscrite aux actuelles régions Aquitaine -
Limousin et Midi-Pyrénées qui a servi de base d'étude et de prospection pour le
Conservatoire végétal Régional, se sont fait au cours de plus de 20 siècles.

Introductions et multiplications ont été réalisées soit par graines soit sous forme
végétative. Les arbres issus de semis ont développé une hétérogénéité que le greffage
a contrecarrée... Toutefois des cas - assez fréquents - de mutations de bourgeons
ont développé des populations variétales, source de richesses génétiques...

Certaines variétés, que l'on va retrouver au 20^{ème} siècle sous une appellation
purement commerciale comme la pomme Reinette de Brive (photo) et la Prune



d'Agen (photo), ont diffusé largement
autour de leur zone de création ou
d'introduction, alors que pour la majorité
la diffusion a été plus limitée. La part
majoritaire qu'occupaient les variétés dites
« paysannes » dans l'économie agricole tant
dans leur aspect quantitatif qu'alimentaire
est restée ignorée des agronomes et des
économistes...

L'évolution historique a amené à plusieurs
reprises à abandonner des variétés au
profit d'autres. C'est le cas de la Prune de
Saint-Antonin progressivement remplacée
par la Prune d'Ente ou Prune d'Agen, pour
lesquelles les volumes produits dans le
Sud-Ouest ont été équivalents, la prune
d'Agen ayant ensuite elle-même échappé
in-extremis à son extinction au cours de
la première moitié du 20^{ème} siècle.



Et en même temps des espèces nouvelles
sont introduites comme l'actinidia, le
kaki ou le feijoa pour donner lieu à un
développement commercial extrêmement
variable en termes quantitatif et de
diversité variétale...

Publication des textes prévue courant 2010 par la FHSO.

BULLETIN DE PARRAINAGE

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

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

NOM :
Prénom :
Adresse :
.....

NOM :
Prénom :
Adresse :
.....

Membre actif avec La Lettre 30 euros
Membre bienfaiteur avec La Lettre 40 euros
Sans la Lettre retirer 8 euros
Cotisation Duo même adresse 13 euros
Personne morale 55 euros

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 Marmande N° 10278 02257 00020243801 69



DES VARIÉTÉS LOCALES SORTIES DE L'OUBLI LES NOUVEAUTÉS 2009 AU CATALOGUE DE LA PÉPINIÈRE DU CONSERVATOIRE

Suite au travail d'observation de J.M. Lespinasse et E. Leterme lors de la rédaction de l'ouvrage « Les Fruits retrouvés », paru aux éditions du Rouergue en mars 2008, 22 variétés de 5 espèces ont été ajoutées au catalogue de la pépinière du Conservatoire à partir de cette saison 2009 - 2010.

Nom de la variété / p : page de l'ouvrage où figure la description de la variété
Période de maturité / Période de floraison



Belle des Brunetières / p.99
Moyenne / Moyenne



Garoa / p.113
Mi-tardive / Moyenne



Guin noir / p.116-117
Mi-tardive / Tardive



Certeau d'automne / p.298
Mi-août / Tardive à mi-tardive



Poire d'Astaffort / p.278
Septembre / Mi-tardive



Virgouleuse / p.286
Nov. à fin janvier / Moyenne



Tarquin des Pyrénées / p.292
Fin mars à mai / Mi-tardive



Millecoton de Septembre / p.142
Début sept. / Moyenne - campanulée



Brugnon Rosé d'août / p.139
3^{ème} semaine d'août / Très précoce - rosacée



Des Béjonnieres
Fin juillet - début août



Grand Prize / p.178
Fin août - début septembre



Monsieur Jaune
Fin septembre

DES VARIÉTÉS LOCALES SORTIES DE L'OUBLI

LES NOUVEAUTÉS 2009 AU CATALOGUE DE LA PÉPINIÈRE DU CONSERVATOIRE



Pomme Pierre / p.416
Tardive / Très tardive



Calville rouge de Villefranche / p.365
Mi-précoce / Moyenne



Fenouillet Aubert / p.341
Mi-tardive / Mi-tardive



Fustièrre / p.433
Mi-précoce / Mi-tardive à tardive



La Ténnière / p.446
Tardive / Moyenne à mi-tardive



La Béarnaise / p.455
Tardive / Mi-précoce



Reinette de Villecomtal / p.438
Tardive / Mi-précoce à moyenne



Bonde de Barrique / p.481
Tardive / Mi-précoce



Reinette de Burre / p.416
Tardive / Mi-précoce



Villafrancaise / p.439
Tardive / Moyenne

Nom de la variété / p : page de l'ouvrage où figure la description de la variété
Période de maturité / Période de floraison