

# La LETTRE aux adhérents n°39



Dégustation des pommes



## EDITORIAL

PAR MICHEL DUCHÂTEL, PRÉSIDENT

### SOMMAIRE

Editorial	p.1
La 14 <sup>ème</sup> Fête de l'Arbre à Montesquieu	p.2
Les coulisses de la Fête de l'Arbre	p.3
Les vœux de Claude Boyer	p.3
Fête de l'Arbre, quoi de neuf ?	p.4
La Fête de l'Arbre, un engagement	p.5
Manifestations passées	p.6
Les journées bénévoles de cueillettes	p.6
Côté jardin	p.7
Lu pour vous	p.8
Rubrique scientifique et technique	p.10
L'argile de nos sols	
Le sol de nos vergers	
Statistiques de l'ASCVA	p.13
Nouveau au catalogue du Conservatoire	p.13
Programme des stages	p.13
Manifestations à venir	p.14
Visite de l'entreprise Frayssinet	p.14
La plantation des arbres fruitiers	p.15

### Lettre aux adhérents n°39

#### Date de parution

Janvier 2010

Prix : 3.00 €

#### Directrice de publication

Marie-Noëlle Dufrière

#### Rédactrice

Evelyne Leterme

#### Comité de rédaction

Michel Duchâtel

Michèle Lacroix

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



Vous avez répondu nombreux à mes vœux exprimés dans la dernière lettre pour participer activement à nos activités et je vous en suis reconnaissant. C'est notre implication personnelle qui permet d'asseoir l'image du Conservatoire et qui lui donne ses lettres de noblesse.

Georgette Fantino nous propose en page 3 une réflexion sur notre engagement. Je constate avec elle que c'est ce contrat moral qui fait la force exceptionnelle de notre association depuis sa création.

C'est aussi ce qui provoque une telle admiration autour de nous, y compris de la part des élus, des visiteurs et des clients.

Notre association, forte de 724 adhérents parmi lesquels 171 nouveaux, l'un des trois plus forts taux depuis la création du GRPA en 1983, s'avère extrêmement solide.

Le plus surprenant c'est notre répartition géographique : 55 départements français y compris la Nouvelle-Calédonie et la Réunion plus la Belgique, parmi lesquels nous sommes 71% d'Aquitains.

Grâce à nos activités de l'année 2009, notre association a soulagé la tâche du personnel du Conservatoire en s'impliquant, entre autres choses, dans l'organisation des stages, des expositions, des journées de récolte de fruits à Montesquieu. Elle a ainsi participé à son développement.

Les 14 stages bien répartis dans la région ont reçu 202 personnes de 15 départements ; grâce à nos délégués départementaux les expositions ont été au nombre de 45 à travers toute l'Aquitaine. 6 journées de récolte de fruits à Montesquieu ont réuni plus de 60 personnes différentes ; bien entendu l'apothéose de l'année 2009 fut marquée par la 14<sup>ème</sup> Fête de l'Arbre, objet de plusieurs pages de cette lettre.

Un coup de chapeau cette année encore aux 133 bénévoles venus de 11 départements différents participer activement à la réussite de la quatorzième édition de la Fête de l'Arbre. Le bilan en est extrêmement positif tant du point de vue relationnel que financier, ce qui permet au CVRA de poursuivre sereinement son action.

Encore bravo à tous pour cette magnifique Fête de l'Arbre.

Nous serons, dans la poursuite de notre soutien, porteurs de plusieurs projets pour 2010 transmis par nos délégués et le conservatoire, entre autres une nouvelle journée des adhérents, cette fois en Pays-Basque, un programme de formation à travers toute l'Aquitaine, l'amélioration de la Fête de l'Arbre pour sa 15<sup>ème</sup> édition, des réunions de cueilleurs de fruits, des journées de dégustations, la participation à l'entretien de vergers à Montesquieu et dans les sites d'accueil qui n'ont pas recruté de personnel, la formation des bénévoles... toutes les idées sont les bienvenues.

Je terminerai en vous présentant tous mes vœux de bonheur pour cette nouvelle année, en vous donnant rendez-vous à l'Assemblée Générale de notre association qui aura lieu à Montesquieu au moment de la maturité des cerises...



# LA 14<sup>ÈME</sup> FÊTE DE L'ARBRE À MONTESQUIEU





## LES COULISSES DE LA FÊTE DE L'ARBRE

PAR EVELYNE LETERME

Que de chemin parcouru depuis la première Fête de l'Arbre en 1995 à Montesquieu alors même que le verger n'était pas planté et que l'association Conservatoire Végétal d'Aquitaine n'était pas encore née. Depuis, chaque fête a apporté son lot de nouveautés, issues de l'étude des impressions ressenties et transmises par les acteurs. Depuis, la notion de bilan à chaud non seulement perdure mais est prise extrêmement au sérieux. Une seule exception à ce rituel en 14 ans. Cette fois-ci la réunion du 19 décembre a dû être reportée au 16 janvier en raison des conditions météo.

C'est à l'occasion de ce bilan effectué après le dépouillement du questionnaire transmis par les bénévoles (83 en 2009) que les marques de la fête suivante sont posées. Tous les problèmes, toutes les difficultés sont analysés et toutes les solutions proposées sont envisagées puis mises en œuvre avant la prochaine échéance. En dehors de cette réunion bilan, les quelques bénévoles très impliqués dans le comité d'organisation se retrouvent en septembre pour reprendre point à point les éléments du bilan, évaluer ce qui est déjà en route, déterminer ce qui nécessite des actions précises et enfin accepter ce qui ne sera pas réalisable faute de temps, de moyen, de personne disponible. Et le coup d'envoi est lancé, le compte à rebours démarre.

Chacun vaque alors à sa ou ses missions, en plus de ses activités habituelles, seul ou avec d'autres, toujours en bonne entente, bénévoles et personnel du Conservatoire, main dans la main.

La première ligne est occupée par Françoise Pirotte et Georgette Fantino chargées du recrutement des bénévoles, préoccupation n°1, avec qui nous allons faire la répartition par poste dans un second temps. Pour ce qui me concerne, j'assure les insertions publicitaires, programme les envois en nombre, participe à la bonne réalisation des contacts avec les exposants et les bénévoles, et bien entendu assure la mise en place de la serre d'exposition. Cette année j'ai pris le temps d'organiser un stage de remise à niveau pour les bénévoles des postes pépinière et stand conseil, et je constate que ces moments de formation m'apportent un retour d'une grande richesse humaine.

Sylvie Roques a la lourde charge de la mise en place de la pépinière, aidée d'Alain Marquet sur le terrain et de Eve au secrétariat, qui pourvoit aux achats de librairie et matériel divers.

Pour parler de la serre que je mets en place chaque année, elle se prépare en trois temps.

Premier temps, le nettoyage de cette grande surface inoccupée pendant tout l'été, l'habillage des tables sur un linéaire de plus de 80m de papier et de film plastique.

Dans un second temps, la décoration, avec une idée nouvelle chaque année, parfois des opportunités extérieures bien venues comme en 2008 où l'artiste peintre Jeannette Gérémia et l'ikébaniste Hélène Piron ont œuvré. Cette année, il était dit que je serais préposée à la décoration. Forte des expériences antérieures, j'ai commencé à peindre de grands chardons (les cardères des bords de champs et du domaine), joué avec les gros galets de Garonne, posé des tissus de couleur pour mettre en valeur les céréales, les cépages, les poires.... Récolter et faire récolter de la mousse de sous-bois, a été le point ultime qui a permis d'achever la décoration des tables afin de pouvoir (enfin, en début de dernière semaine) poser les fruits de



## LES VŒUX DU PRÉSIDENT DU CONSERVATOIRE CLAUDE BOYER

Notre dernière Fête de l'Arbre, la quatorzième, fut une réussite – une de plus – et ceci comme presque tous les ans malgré une journée du dimanche avec pluie et froid.

Cette réussite, c'est grâce à tous, à l'implication des 130 bénévoles qui, pour certains pendant 8 jours, se mobilisent à Barolle. Une réussite par son organisation, très souvent soulignée par les visiteurs. Une réussite par la qualité des expositions et par les animations des stands par ses bénévoles disponibles et compétents.

Cette fête, comme les précédentes, très bien organisée par notre directrice, Evelyne LETERME, entourée de l'équipe du Conservatoire Végétal (Sylvie et Bertrand ROQUES, Eve et Alain MARQUET, Marie-Noëlle, Loïck, Bruno, Xavier) que je remercie très fort pour la qualité de leur travail et leur disponibilité.

Pour eux, cet engagement ne s'arrête pas à la Fête de l'Arbre mais est constant toute l'année pour bien d'autres manifestations.

Cette Fête de l'Arbre est une réussite, grâce à vous bénévoles, avec le dynamisme de Georgette FANTINO et du Président Michel DUCHÂTEL, entourés d'une équipe dévouée, disponible et responsable. Tout cela dans la bonne humeur ; un grand merci à tous.

Pour notre Conservatoire que nous gérons avec Claude BALDI et William PARKER, et bien sûr Evelyne LETERME, cette manifestation est importante car en plus de la notoriété, elle apporte un soutien financier indispensable à notre fonctionnement.

Une notoriété maintenant reconnue puisque nous accueillons pour l'inauguration, Monsieur le Préfet du Lot-et-Garonne, des élus, sénateurs, députés, conseillers régionaux et généraux, des maires, des représentants de l'Administration et d'organismes professionnels.

Notre budget soutenu par l'Europe, l'État, la Région Aquitaine et les Départements est alimenté par un autofinancement qui en représente plus de 70 %.

Ce résultat est le fruit du travail de tous et en particulier des membres de l'Association de soutien.

Notre activité va continuer tout au long de cette nouvelle année, entre autre à travers toutes les manifestations où, grâce aux bénévoles disponibles, nous pouvons être présents pour nous faire connaître.

Mon souhait, pour l'année qui débute, est de formuler des vœux pour vous, adhérents de l'association de soutien, pour vos familles mais également pour l'avenir de votre Conservatoire et le plaisir de nous retrouver dans un climat de confiance, d'unité et d'amitié.

Vœux pour toute l'équipe avec Evelyne et Sylvie pour Montesquieu mais aussi pour ceux qui œuvrent dans les différentes antennes.

À vous tous, mes vœux les meilleurs.

CLAUDE BOYER

## LA FÊTE DE L'ARBRE VUE PAR UNE VISITEUSE

**Huguette Duffaut, Prayssas**

Le temps était clémente. Sous un vaste chapiteau un charreton décoré m'accueille, avec ses diverses variétés de courges, de pâtisseries, potimarrons, dressés en une pyramide multicolore où les bruns les oranges se marient aux verts aux jaunes, aux tigrés.

Ce qui me frappe, c'est l'enfilade des tables blanches, chacune décorée d'un bouquet différent (chardons, branches, chatons...) sur lesquelles sont présentées des dizaines de variétés de pommes placées en petites pyramides de quatre ou cinq fruits, par variétés, par lieu de culture.

Il y en a pour tous les goûts : reinettes, museaux de lièvres, Ravailac (drôle de nom !)...et pour régaler tous les yeux : des jaunes, des rouges, panachées, grises ou brunes comme la reinette, lisses et brillantes ou mates ; rondes ou presque plates. Leur provenance aussi est toute une histoire : Pays-basque, Lot-et-Garonne, moyenne Garonne, Dordogne... Je n'aurais jamais pensé qu'il puisse en exister autant.

Sur le côté, une longue table présente des poires, qui ne sont pas en reste de variétés. Je cherche celle que je mangeais dans mon enfance, que nous appelions « poire de St-Jean ». Petite et pointue, verte ou à peine jaunissante, elle avait un parfum délicieux. Je ne connais pas son vrai nom. Je repère une poire « Souris » de Dordogne qui lui ressemble. Nèfles, châtaignes, kiwis, noix, noisettes, amandes complètent cette agréable exposition.

Je suis intéressée par un support de bois, de forme particulière sur lequel sont exposées plusieurs variétés de raisins, du noir au doré, Muscats blancs, Chasselas, Muscat de Hambourg... Les tiges des grappes trempent dans de petits flacons spéciaux ; ce mode de conservation dit « en rafle verte », utilisé autrefois, permettait de garder le raisin, à grands frais, jusqu'au printemps suivant la récolte.

Des bouquets de céréales : blé, épeautre, seigle, orge décorent tout un côté de la serre, ainsi que de nombreuses variétés de maïs originaires d'Amérique, aux couleurs variées, du jaune d'or au rouge foncé et même au noir.

Tout est fait pour charmer le visiteur, et lui donner envie de connaître ces légumes et ces fruits d'autrefois, dont nous regrettons la saveur perdue, et on ne peut que féliciter ceux qui ont lancé cette idée de les sauver, peut-être les faire renaître, à la place de ces produits actuels qui ont tous même couleur, même saveur.

chaque espèce sur leur table - pommes, poires, noisettes, châtaignes, coings, nèfles, feijoas, kiwis, grenades -, les raisins dans leur pot d'eau, les noix et les amandes sur leurs étagères, les blés et les maïs sur leur support d'osier tressé... en tout près de 650 « variétés », types et cépages.



La dernière touche a été mise à la table d'accueil avec son thème « Pommes de reinettes et pommes d'api » où trente et une variétés de ces types de fruits étaient présentées sur des pots peints de couleur or ou argent, dans leur écrin de mousse – parmi lesquelles les Reinettes - de Brive, de Caux, Blanche et Grise du Canada, Baumann, du Mans, de Corrèze, de la Creuse, de Villecomtal, de Pons, Burre, Clochard, Dorée,... et les Api - Double rose, Noir, Jaune, Etoilé...

Pour ce qui concerne l'aménagement de cette serre qui se devait d'être belle, je remercie infiniment ceux qui ont participé à cette mise en scène de notre patrimoine régional, Michel Duchâtel, Jean-Marie Duthuron, Mme Boyer, Michèle Lacroix, sans oublier Alain Marquet qui veille au bon stockage des fruits. Le coup de main final a été donné par Mme Bisseto, notre voisine productrice de légumes à Feugarolle qui a posé avec talent 350 kg de citrouilles sur la charrette de l'entrée... L'ensemble avait fière allure et l'a conservé plus d'un mois après la fête.



J'ai raconté cette serre mais n'oublie pas les multiples autres travaux des deux autres serres, Roger Lagarrigue qui perce un trou dans le mur du bâtiment agricole pour faire passer le tuyau de chauffage de ce qui va devenir la salle de conférence, qu'il va agrémenter de tissus de couleur suspendus du plafond jusqu'au sol, Michel Duchâtel et Bertrand Roques qui vont devoir reposer le grillage autour de la cuve de gaz, les huit personnes qui ont monté le chapiteau de la mairie de Port-

Sainte-Marie, l'équipe qui s'est chargée de changer les plastiques des deux pignons et portes de la serre d'expo dégradés par la précédente tempête, Marcel Fantino et Claude Boyer qui ont installé les panneaux et banderoles de bord de route et du domaine, Paul Pétruz et son équipe qui ont monté les serres Barre abritant la file d'attente de la pépinière et le stand de plantation installé par Jacques Dupin et Bertrand Roques, et ceux qui ont œuvré à la mise en place des fruits à vendre, du stand de librairie, à l'installation des tables dans la serre des exposants, à la préparation de la salle de restauration des bénévoles... sans oublier l'énorme travail de pépinière sous la direction de Sylvie Roques qui a occupé tant et tant de monde avec ses quelques 800 commandes à préparer avant le jour J. Les deux journées de fête sont le point d'orgue d'une organisation où chacun offre le meilleur et où parfois quelques impossibilités se font jour, comme l'installation des toilettes sèches... abandonnée en dernière minute, faute de temps... Mais le projet se concrétisera pour 2010, avis aux amateurs.





## FÊTE DE L'ARBRE 2009 : QUOI DE NEUF ?

PAR MARIE-NOËLLE DUFRENE ET CHRISTINE DUVAL

L'ambiance générale était agréable et c'est avec sérieux et application que chacun a tenu son poste, dans la bonne humeur, pour le plus grand bonheur de nos visiteurs.

Particulièrement réussie, la serre d'exposition de fruits haute en couleur est très féminine avec ses tissus de couleur tendus çà et là.

Dans la serre conseil, vente de fruits et de jus, un nouveau poste a été installé à côté du raisiné : Claude Etienne comble de plaisir les gourmands et les gourmandes avec ses pâtes de coing, qui à peine confectionnées, s'arrachent comme des petits pains, ses confitures de prunes à la cannelle et aux noix, celles de prunes à la menthe, de poires, de framboises etc... En face, Jean-Marie Duthuron fait des démonstrations de greffe sur des branches de rosiers qu'il vient de cueillir et les visiteurs s'arrachent les livres sur le greffage ! Eve Marquet est ficelée à son siège et n'a pas le temps d'aller manger : cette année, pour la première fois, elle enregistre en gestion informatique toutes les ventes librairie. Sylvie, elle aussi rivée à son ordinateur et sans répit sollicitée, gère avec patience les commandes d'arbres et bien d'autres choses.

À la pépinière, la bonne humeur est de rigueur ! Deux serres ont été installées à l'entrée, une pour protéger la file d'attente des clients (très appréciée lorsqu'il a plu !) et l'autre pour Jacques Dupin et les amendements organiques Vegethumus. Jacques a réalisé une butte de plantation contigüe à sa serre pour expliquer concrètement toutes les phases nécessaires pour une plantation optimum des arbres ainsi que la taille des fruitiers. Tous les clients ont été enchantés par cette initiative qui leur a permis en un coup d'œil de comprendre comment faire. Chacun croyait savoir comment planter et finalement tous confirment avoir appris une technique. La butte plantation plaît beaucoup et vaut tous les discours ou écrits (voir dernière de couverture).

Pas de doute, cette année encore être bénévole à la pépinière était un privilège ! Les « magasinier(e)s » de Paul Pétruz, après avoir dégusté un café accompagné d'une chocolatine (encore merci Paul !) ont emmené les clients choisir leurs arbres après un passage par la butte démonstration de plantation. Nous aidons nos clients dans le choix de leur porte-greffe, les conseillons sur les traitements à réaliser, les livres à lire, on complète avec eux leur liste d'arbres ; c'est vraiment un poste passionnant et complet car en plus, l'exercice physique est très agréable. Et puis, nos clients sont formidables ; ils nous racontent leurs expériences et leurs difficultés, leur plaisir de compléter leur verger avec des variétés aussi diverses et introuvables ailleurs. Un pépiniériste à la retraite ne jure que par le Conservatoire : on connaît les porte-greffes et leur utilité ! Un couple d'Espagnols demande conseil pour rajouter des arbres sur leur liste.

Un client demande un cerisier tardif mais sans ver ! On lui parle de quadrature du cercle mais devant son insistance, on lui propose un deuxième avis et Guy Dumas se prête au jeu et confirme mon « diagnostic » ! Autre question et autre double avis avec Jacques Dupin sur la fertilisation des noyers et châtaigniers (1 ou 2 variétés de chaque ?).

Les clients « habitués » sont venus en botte, certains nous ont confié venir depuis plusieurs années. La nuit tombe et l'on finit dans la pénombre pour les derniers clients.

Mais chut ! On n'en dit pas plus car l'année prochaine, vous voudrez tous un poste à la pépinière !



## LA FÊTE DE L'ARBRE UN ENGAGEMENT

On la pense très loin... on a le temps... puis elle arrive vite, trop vite..., on n'aura pas le temps de tout faire. Il faut qu'elle soit réussie, encore mieux que la dernière ; alors on court, on s'énerve, on n'en dort pas la nuit... Et le jour est là : alors que l'on était inquiet, tout le monde est heureux.

Comme des abeilles dans une ruche tous les bénévoles sont à leur poste, sachant ce qu'ils ont à faire : les visiteurs font des compliments : ils en redemandent, ils n'en reviennent pas qu'il y ait 130 personnes qui s'engagent de cette façon pour cette cause : la « Fête de l'Arbre ».

Oui, les bénévoles s'engagent ! ça y est le mot est lâché : l'engagement.

Alors parlons-en de l'engagement des bénévoles. D'abord c'est quoi s'engager ? ça représente quoi pour le bénévole ? Chaque abeille, pardon chaque bénévole, s'engage pour une tâche qu'il a décidé d'effectuer en fonction de ses compétences et de son temps.

Pourquoi ? pour qui ? quelles motivations ? quelles satisfactions ? peu importe le motif, s'engager c'est prendre des responsabilités ; c'est un engagement verbal ou écrit de faire quelque chose pour soi-même ou pour les autres.

On s'engage à l'ASCVA par conviction pour la conservation des espèces fruitières, pour pouvoir manger des fruits goûteux et s'assurer que nos petits-enfants puissent aussi en profiter, pour apporter son aide, sa contribution à une association à laquelle on adhère (dans tous les sens), se rendre utile, se prouver qu'on sait faire, et pour le plaisir de communiquer son savoir.

L'engagement des bénévoles pour la Fête de l'Arbre est un véritable cadeau, chacun bien entendu avec son rythme et avec ses possibilités et ses disponibilités.

Mais on s'engage avant tout pour la Fête de l'Arbre car c'est un pur moment de bonheur et pas un seul d'entre nous ne céderait sa place ! En venant à la Fête de l'Arbre, on se fait plaisir à soi-même avant tout. On est heureux d'être ensemble, heureux d'apporter sa contribution et fier de faire partie de la ruche. C'est la FÊTE ! Alors on s'engage pour les 27 et 28 novembre 2010 ?

**GEORGETTE FANTINO**



## MANIFESTATIONS PASSÉES

LAAS (64)  
Le 4 octobre  
Fête du Maïs



LE PASSAGE D'AGEN (47)  
Le 4 octobre

### Jeunesse aux Champs à l'hippodrome

C'est par une très belle journée d'automne que nous installons, Mme VILLES et moi-même le stand du CVRA sous un beau chapiteau blanc entre le stand de la Grande Récréée qui organisait le concours de dessins pour les enfants et la Société des Sciences Botaniques dont notre adhérente Mme GIBERT est la Présidente ; à côté de son expo de champignons, de papillons et de plantes médicinales et aromatiques, nous étions idéalement placés.

Après un excellent repas offert aux exposants, nous avons accueilli une quantité impressionnante de visiteurs. Hormis les 8 courses de chevaux au programme de l'après-midi pour les parieurs, tout était fait pour les enfants : il y avait l'école des jockeys de Mont-de-Marsan, des courses de poneys avec carrousel et voltige, une mini ferme avec des animaux - présentation des chiens - un stand de maquillage, un d'aéromodélisme, défilé de mode pour enfants, etc.

Nous avons fait déguster notre jus, que nous avons pris soin de mettre au frais dans la glacière. Nous avons aussi fait goûter les pommes et les poires qui sont mûres à point ; nous n'avons rapporté que des emballages vides. Nous avons conseillé nos clients et recommandé de faire leurs commandes d'arbres dès maintenant et de venir les récupérer à la Fête de l'Arbre.

L'après-midi nous avons eu le sympathique renfort de Marcel et Aurore BOUSQUET ; merci à eux.

Un grand merci à Sylvie, Eve et Alain qui prévoient et préparent le matériel et les

## LES JOURNÉES BÉNÉVOLES DE CUEILLETTE DE FRUITS

PAR MARIE-NOELLE DUFRÈNE

Les journées bénévoles de cueillette de fruits ont permis de récolter 24 693 kgs de pommes, ainsi que des poires, des feijoas, des noisettes et des nèfles. Ces journées des 17 septembre, 1<sup>er</sup> 15, 22 et 29 octobre, ont été l'occasion de se retrouver, certains ne s'étant pas vu depuis la Fête de l'Arbre de 2008. C'est aussi l'occasion de voir de nouvelles têtes car c'est souvent par la découverte des saveurs des fruits que l'on vient à l'ASCVA. Les journées bénévoles ont un rituel ; elles commencent par un accueil autour d'un café brioche puis le ramassage commence : les caisses rouges pour les fruits tombés qui iront à la fabrication de notre fabuleux jus de pomme et les caisses en bois pour les pommes de bon calibre, ramassées sur l'arbre et posées délicatement dedans, afin de pouvoir les conserver dans de bonnes conditions en chambre froide jusqu'à la Fête de l'Arbre, fin novembre. Avant de ramasser une variété, on sort le couteau et chacun la goûte et apprécie ses qualités gustatives. Les commentaires fusent : celle-ci est croquante, juteuse et douce ! D'autres disent qu'elle a une chair agréable mais qu'ils préfèrent les pommes plus acidulées. Mais le plaisir des yeux et du palais est au rendez-vous.

Pour le dernier jeudi, le soleil est présent (ce n'était malheureusement pas le cas le jeudi précédent et la cueillette n'a tenté que les plus courageux et les plus téméraires) et le ramassage se fait dans la bonne humeur avec Paul Pétruz racontant des histoires pour soutenir le moral des troupes, tandis qu'Evelyne et Michel jouent les fées du logis dans la grande serre d'expo, en passant le balai pour enlever le plus gros de la poussière accumulée pendant l'été puis l'aspirateur : la Fête de l'Arbre approche et il faut commencer les préparatifs parallèlement au ramassage des fruits.

Michèle, elle aussi, est pliée en deux mais sur les ados. Car le potager, c'est son domaine. Elle a décidé que l'année prochaine il aurait fière allure et s'en donne les moyens en préparant le sol cet automne. Au printemps 2009, Michèle avait fait une tentative pour mettre en état les ados de Montesquieu dans le but de créer un potager ; le premier ado avait été planté et a d'ailleurs produit diverses variétés de tomates au cours de l'été. Cet automne, on y trouve de la sauge, de la tanaïse, de la consoude, et quelques poquets de luzerne. Le sol est toujours couvert de BRF. Les trois autres ados sont encore vierges de toute culture mais la terre a été travaillée au motoculteur et hydratée. Un engrais organique a été incorporé dans chaque ado. Michèle profite de cet été indien pour retrousser ses manches et travailler la terre des trois derniers ados : elle casse les mottes avec un râteau et domestique cet espace, créant même dans l'un d'eux, une butte centrale, afin d'en observer les effets sur la plantation future. Après un travail du sol laborieux, Michèle sème des engrais verts pour couvrir le sol de deux ados avec un mélange de seigle (pour le carbone), et de vesce (pour l'azote). Le premier et le dernier ado sont recouverts de BRF. Le futur potager est entre de bonnes mains.

Dans le rituel de la cueillette, il y a bien évidemment, le sacro-saint repas pantagruélique à midi avec une délicieuse et traditionnelle soupe de Georgette ou de Claire.



Si vous avez oublié votre musette, pas de panique, vous ne mourrez pas d'hypoglycémie !... les desserts maison foisonnent, chacun sa spécialité !... Le repas est le moment où l'on se retrouve tous ensemble car pendant la cueillette, on se déplace comme sur un échiquier pour aller ramasser les variétés mûres qui sont rarement mitoyennes. Mais pourquoi ne pas programmer des journées



bénévoles plus techniques l'année prochaine ? Nous avons pu constater que certains fruits étaient petits et très nombreux car aucun éclaircissage de fruits n'avait été fait. Pourquoi ne pas s'octroyer d'autres moments agréables ensemble, autour d'Evelyne et Bertrand pour apprendre à pratiquer l'extinction des bourgeons à fruits, afin de contrôler l'alternance des récoltes sur certaines variétés ? La taille des vergers est une affaire d'entraînement et une pratique encadrée dans le verger de Montesquieu nous permettrait ainsi d'acquérir petit à petit de la technicité. Les journées bénévoles peuvent aussi nous permettre d'apprendre à observer un verger, à le surveiller, à reconnaître un départ de feu bactérien qui pourrait l'anéantir, et tout cela dans le plaisir de se retrouver, d'être bien ensemble et de partager des repas festifs.



## **CÔTÉ JARDIN : POMMES ET ENDIVES** PAR ALAIN PARAILLOUS, CONSEILLER GÉNÉRAL DU CANTON DE PORT-SAINTE-MARIE

J'ai eu le privilège de cultiver mon potager pendant plus de trente ans en compagnie de ma grand-mère. C'était une paysanne exemplaire, pour qui la terre n'avait aucun secret. Née avec le XX<sup>e</sup> siècle, elle était d'une époque où le jardin n'était pas un luxe, mais une nécessité (elle avait connu deux guerres). C'est grâce à son potager, près du ruisseau qui longe la route de Buzet à Xaintrailles, qu'elle garnissait la marmite : ail, oignons, tomates, citrouilles, pois, fèves...

Elle m'apprit à cultiver les endives. Pas simple : il faut semer au printemps, repiquer en été, récolter la racine en automne, puis enfouir cette grosse rave biscornue dans une fosse que l'on recouvre de feuilles mortes pour la protéger du froid de l'hiver. Pas gai : on dirait une tombe ! Inconvénient : plusieurs fois les rongeurs étaient passés avant nous et, sous cet abri douillet, s'étaient confortablement gavés à nos dépens.

C'était à la fin des années 70 : beaucoup d'agriculteurs se lancèrent alors dans la culture de l'endive, mais hors sol, dans des bacs garnis de terreau humide disposés en lieu sombre. « Nous pouvons bien essayer nous aussi », suggéra ma grand-mère.

Depuis la création de la cave coopérative de Buzet en 1953, notre chai était désaffecté. Personne n'avait osé détruire les immenses foudres de chêne, bien qu'ils fussent devenus inutiles et encombrants, mais nous avons fait percer les cuves de ciment pour y entreposer les conserves, le vin en bouteilles, et à partir d'octobre, les pommes de notre récolte.



Museau de lièvre

seulement les feuilles craquantes étaient dépourvues de la moindre amertume, mais elles étaient sucrées, parfumées, incomparablement délicieuses : par une mystérieuse alchimie, elles avaient emmagasiné le parfum et la saveur des pommes...

Les années suivantes, nous avons recommencé l'expérience, obtenant à chaque fois cette magnifique saveur, sans que, pour autant, l'amertume ôtée aux endives ne se transmette aux fruits voisins.

Puis les pommiers, trop vieux et parasités par le gui ont fini par mourir. Ma grand-mère s'en est allée à son tour, et je n'ai plus eu le temps, ni le courage de me lancer dans la production d'endives, fût-elle strictement familiale.

Mais l'autre jour, juste après la Fête de l'Arbre au Conservatoire Végétal de Montesquieu, j'ai acheté quelques pommiers d'autrefois que j'ai plantés religieusement à proximité de ma maison. Le temps presse : ma soixantaine est déjà entamée. Parce que sont restés en moi, définitivement ancrés, ces vestiges de mon enfance et de mes années lointaines, j'ai décidé de retrouver la saveur et le parfum incomparables des endives poussées à proximité des claies de pommes.

C'est dans une de ces cuves que nous avons placé nos bacs à endives, à côté des claies où étaient disposées les « Reinettes », les « Museaux de lièvre », les « Pommes d'Api », les « Châtaigniers » de notre production familiale.

À dire la vérité, la « tourbe-maison » n'était sans doute pas suffisamment fertile, et nos endives restèrent des fuseaux peu enclins à l'obésité. Mais lorsque nous avons croqué la première salade, quelle stupéfaction ! Non

fruits pour que notre stand soit beau et accueillant. Merci aussi à la Directrice et au Président de l'hippodrome pour leurs compétences et leur professionnalisme. Cette journée a été une réussite.

PAUL PETRUZ

**NEUVIC (24)**  
**Le 4 octobre**  
**Journée des Plantes**

**FOULEIX (24)**  
**Le 4 octobre**  
**Les Automnales de la Brande**

**HENDAYE (64)**  
**Le 11 octobre**  
**Fête de la Corniche**



Pour cette 4<sup>ème</sup> édition, quel plaisir de se retrouver à cette belle Fête de la Corniche d'Hendaye avec ce très beau temps vraiment idéal. Nous nous sommes donc retrouvés - Gabi DUHALDE, Dominique et Nicolas GROS - à présenter le stand du Conservatoire qui a connu cette année encore, un véritable succès. Fort de ses 35000 visiteurs, cette fête nous a permis de confirmer l'engouement toujours grandissant pour la découverte des variétés de pommes basques issues du domaine d'Abbadia, que nous avons en exposition. Le bilan, est pour nous, plus que positif - 144 litres de jus de pommes et 200 litres de cidre - les conseils prodigués ainsi que les nombreuses incitations à venir nous rejoindre, pour les plus intéressés, à la Fête de l'Arbre de Montesquieu.

À ce moment, nous espérons que cela présageait une fête aussi réussie pour la relance de la fabrication du cidre sur la place de la mairie à Hendaye le 18 octobre suivant.

JEAN-LOUIS BONNET



CLARACQ (64)

Le 18 octobre

Journée horticole

Conférence Evelyne Leterme 10h30

Par une fraîche matinée d'automne, nous voilà partis au Nord du département, à Claracq, petit village voisin de Garlin. Evelyne a sa voiture remplie de caisses de pommes et de poires ; David apporte les livres et le jus de pommes ainsi que tout le petit matériel. Claude ETIENNE, toujours très ponctuel, nous a devancés. Nous arrivons au sommet d'une colline et découvrons un magnifique point de vue et le château. On nous installe sur le perron, la place de rêve : le bâtiment nous protège du petit vent frais et nous profitons du soleil automnal. Evelyne LETERME fait une conférence sur l'histoire de l'introduction des variétés dans la région avec une projection colorée devant un public très attentif. Nous avons été surpris par la fréquentation de cette manifestation ; les fruits ont eu beaucoup de succès : « pour une fois que l'on peut acheter des fruits qui ont du goût ! » disaient certaines personnes. Les livres aussi ont plu et nous avons obtenu le record des ventes sur les expos de l'année en Béarn dont trois « les fruits retrouvés » ! Nous avons apprécié le bon repas servi par le club des aînés ruraux, organisateurs de la manifestation. La journée s'est terminée par un vin d'honneur offert par la municipalité aux exposants. J'ai apprécié de retrouver la mentalité saine et la convivialité du monde rural que j'avais connues dans ma jeunesse, lors de mon premier poste d'enseignante dans un petit village voisin. Une exposition à renouveler en 2010 ! M. MIRANDE, l'organisateur, a d'ailleurs déjà demandé à Evelyne la présence du Conservatoire.

MICHÈLE LACROIX



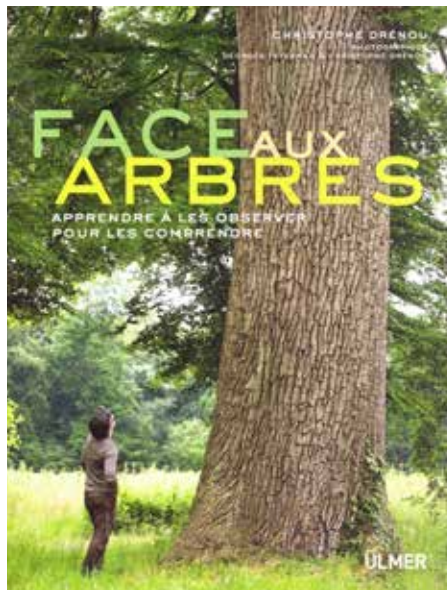
## LU POUR VOUS

● Face aux arbres

Apprendre à les observer pour les comprendre

Christophe DRENOU, Georges FETERMAN, photographe

155p, Editions Ulmer, 2009



Un ouvrage grand format avec de belles photographies, de l'auteur de l'ouvrage paru en 2006 et édité chez IDF « Les racines face cachées de l'arbre ».

Christophe Drénou nous invite à découvrir les arbres non plus seulement en se contentant de les voir mais en les regardant. Cet arbre a-t-il fini sa croissance ? Est-il en bonne santé ? Quelle est son histoire ? Pour répondre à ces questions, il devient alors nécessaire d'apprendre à observer, et ce livre éduque notre regard sur les arbres. Savoir interpréter une forme particulière, la présence de branches mortes, deviner la présence de racines permet de comprendre les arbres, de retracer leur histoire, connaître leur état actuel, prévoir leur évolution probable.

L'auteur nous brosse les différentes étapes de la vie des arbres : jeunes, adultes, matures puis sénescents.

En cinq chapitres, il fait le tour de leur originalité : les arbres modèles, les arbres résilients (qui surmontent les agressions), les arbres sénescents (arrivés au terme de leur développement), les arbres en réseau (ceux qui se connectent entre eux), les arbres colonies et dernier chapitre « arbres et hommes face à face ».

**Extraits :**

**Les arbres sénescents :** « Tailler un (très) vieil arbre en espérant le rajeunir est illusoire : les suppléants produits sont peu nombreux, d'emblée vieux et incapables de remplacer les parties coupées. Pendant la sénescence, toute taille raccourcit l'espérance de vie de l'arbre. Ne pas le tailler est la meilleure façon de le protéger et de l'aider à vivre longtemps... Même le retrait du bois mort, dans la mesure où celui-ci ne présente pas un danger pour les personnes et les biens est déconseillé. Autrefois on considérait - à tort - le bois mort comme un réservoir de germes, de parasites, susceptibles de tuer l'arbre. On sait aujourd'hui que les espèces présentes dans le bois mort n'attaquent pas les tissus en bonne santé. Bien au contraire, la très riche biodiversité des arbres sénescents en champignons, insectes, oiseaux et petits mammifères concourt à la régulation naturelle de nombreux ravageurs. Le bois mort lui-même, en se dégradant, fournit une précieuse matière organique qui enrichit le sol et les cavités internes de l'arbre. Certains sujets adultes émettent des racines internes, et cette stratégie leur permet d'accroître leur espérance de vie... Si votre arbre présente une cavité, le mieux est de ne rien faire et de laisser le bois interne se décomposer car il servira de nourriture aux racines internes... Certaines cavités finissent même par se résorber du fait de la multiplication et du grossissement des racines internes. On aboutit alors à une situation pour le moins surprenante où l'intérieur du tronc d'un arbre se retrouve constitué par du bois racinaire ! »

**Les arbres en réseau :** « Des sujets initialement séparés sont capables de se connecter entre eux et d'échanger des informations. Les jonctions impliquées sont de deux types... Restreint à un bouquet d'arbres plantés serrés, élargi à un ensemble boisé ou étendu à un alignement complet le long d'une route ou un canal, un réseau d'échanges entre arbres prend des configurations très variables. Dans un sol forestier, il est parfois si vaste qu'on le qualifie d'internet du sous-bois ou Wood-Wide-Web, réseau à l'échelle de la forêt... Vous connaissez la technique du greffage permettant de multiplier une variété fruitière intéressante sur un porte-greffe, vous allez découvrir que la nature en fait autant. »

**Donation aux survivants :** « afin de favoriser l'accroissement en diamètre des arbres, les forestiers pratiquent des éclaircies en réduisant régulièrement la densité des peuplements... Les survivants améliorent leurs conditions lumineuses, mais ce n'est pas tout. Les soudures racinaires lient les arbres abattus aux survivants continuent à fonctionner et les conséquences sont doubles. Les souches continuent à être alimentées grâce aux arbres voisins et se comportent comme le ferait une branche élaguée... d'autre part la sève circule depuis les souches vers les arbres sur pieds. Les arbres coupés partent donc vers la scierie mais les souches cèdent leur système racinaire aux survivants. Du coup ces derniers démultiplient leur capacité d'absorption et grossissent encore plus vite ! »



○ **Confidences d'un maître jardinier**  
**80 années de jardinage naturel et ludique**  
**Jacques VALLIN et Catherine de SILGUY**  
**Etienne BEGOUEN, photographe**  
**141 p, Terre Vivante, oct. 2009**

Le titre du premier chapitre résume l'esprit qui se dégage de ce livre « une vie de jardinage... et d'humanisme », celle de Jacques Vallin, 95 ans qui décrit sa façon de voir et vivre son jardin. À un âge où tout devient un peu plus difficile il nous décrit son jardin avec sensibilité, sobriété, tendresse, humour, l'ensemble empreint d'une pointe de spiritualité. « Son jardin naturel, écologique, fantaisiste... son jardin sensuel et jubilatoire » comme il se plaît à le définir.

Le livre est parfaitement agencé, agréable à consulter, avec des titres de couleurs, de jolies photos, dont celle de cet homme aux cheveux couleur de neige immaculée, au visage serein et avenant qui nous fait partager ses poésies.

La technique n'est présente que par touche subtile ; il nous explique l'évolution de son sol et des outils aratoires qu'il a utilisés puis abandonnés au fur et à mesure de l'amélioration du sol grâce à l'enrichissement organique. Pour cela, deux techniques, le mulching et ne jamais laisser le sol à nu. « Curieusement, à force d'amonceler des débris végétaux, les massifs prennent du relief ; d'année en année, ils montent sans ajout de terre. Cela me rappelle les potagers créoles avec des petits carrés surélevés entourés de rigoles qui permettent la circulation de l'eau en période de fortes pluies ». Il sème des engrais verts comme la phacélie qui « enrichit la terre. Elle a un autre avantage : elle aide les abeilles à vivre. Elle sent bon. Ah oui ! elle se développe en un joli tapis vert et ses fleurs violettes sont agréables à la vue. J'en sème dans les espaces disponibles pour recouvrir le terrain aussitôt qu'il est nu ».

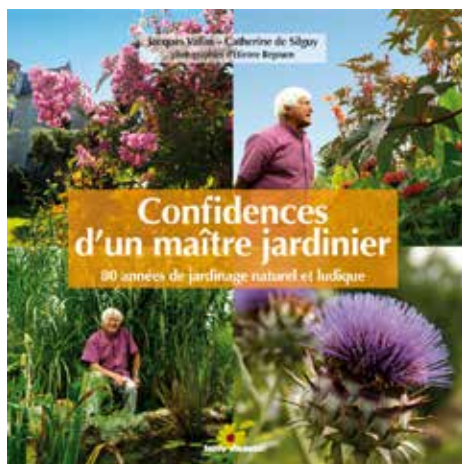
Il nous présente les plantes et les légumes qu'il cultive, leurs associations, le plaisir qu'il en ressent, pour certains d'entre eux ses façons culinaires. « Des légumes verts variés sont récoltés toute l'année. Certains sont avantageux : on peut manger leurs feuilles, leurs tiges et parfois leurs racines. Certains donnent des rejets si on les coupe sans les arracher. Poireaux, mâche, pissenlits, chicorée, haricots..., mais aussi persil tubéreux, cresson alénois..., plus méconnus » ainsi que du fenouil, des choux, des asperges, des artichauts, des haricots, des fèves, pour lesquels il présente ce qu'il a observé sur chacun d'entre eux. Il aborde aussi son hobby d'entomologiste, le bonheur de l'observation de la diversité, la culture des champignons, sa basse-cour...

« Jardiner oblige à sortir de la maison et à s'occuper. C'est un exercice naturel et harmonieux. Le corps travaille à son rythme, en contact avec la terre. On ne regarde pas de la même façon son jardin lorsque l'on crée ses espaces et lorsqu'on le cultive soi-même. On vit avec les plantes en observant comment elles évoluent. La terre est un milieu vivant et la nature à ses lois. »

Et il cultive des plantes odorantes pour l'accueil, des fleurs au potager, des aromatiques pour tenir les insectes nuisibles à l'écart. « Depuis très longtemps je réalise des massifs de toutes sortes de légumes : artichauts, cardons, bettes à carde, arroche bonnedame, de couleurs variées. Ces plantes prennent de l'ampleur lorsqu'elles sont isolées. C'est une fantaisie et j'aime la fantaisie. Je donne du panache à l'ensemble avec des fleurs à grande hampe comme les amarantes de toutes couleurs : rouges, bleues, jaunes, bronze, panachées... les fleurs des amarantes éléphants ressemblent à des trompes. Il en existe aussi des sauvages dont les feuilles sont comestibles... Un jardin potager doit être aussi un jardin d'agrément doté de qualités visuelles, olfactives et gustatives ».

Étant enfant son père l'avait initié aux chants des oiseaux, celui-ci lui disait « Allez, on va écouter la nature sous le pommier ! »

Pour conclure, Jacques Vallin nous raconte qu'à 77 ans il a décidé d'accomplir un premier périple à pied suivi de quelques autres. « Quand je suis parti à Compostelle, j'ai dit aux plantes : moi, je file ; eh bien, pour une fois, faites ce que vous voulez ! je prends ma liberté, faites-en autant ! Au retour, j'ai retrouvé mon jardin. Tout était resté en place. On peut laisser la nature se débrouiller toute seule ! ».



**HENDAYE (64)**

**Le 18 octobre**

**Sagararren eguna (journée du cidre)**

Nous sommes particulièrement satisfaits de cette 1<sup>ère</sup> édition du Sagararren Besta (Fête de la Pomme). Au milieu d'exposants de fromage, pain bio et de matériels à cidre, les premiers Hendayais nous ont rendu visite dès 9h30 pour apprécier nos différentes variétés de pommes (Anixa, Peaxa, Geza Xuria et autres).

Le jus de pomme du Conservatoire a encore une fois fait l'unanimité ; nos amateurs l'achètent maintenant par cartons entiers. Les visiteurs avides de conseils ont trouvé des réponses auprès de J.J. DIHARCE, Bernard BELLOCQ et Arnaud DUNY-PETRE qui leur ont donné satisfaction avec leur talent habituel. France 3 Euskal Herri Pays Basque s'est intéressé à notre stand. Vous avez peut être pu voir leur reportage diffusé le mardi soir. À 14h nous ne pouvions plus servir les visiteurs retardataires, ayant vendu tout notre stock dans la matinée.

Merci au Comité des Fêtes pour son invitation à partager un repas cidrier avec plus de 200 personnes. Très bonne journée, à renouveler.

Désolé, nous avons oublié l'appareil photo...

**JEAN-LOUIS BONNET**

**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**

Par un beau matin d'automne, nous voilà parties pour Sabres. Arrivées au bourg, nous tournons un peu et... nous rencontrons le camion du Conservatoire conduit par Bertrand ROQUES. Le paysage a bien changé à Sabres (du fait de la tempête) mais notre stand est très bien placé vers l'entrée. Vite le déballage, la mise en place des tables, les pommes, les banderoles... la vente commence. Entre deux clients les croissants et le café sont les bienvenus.

La matinée s'écoule, très chargée. Midi arrive : alors là !... après le punch et le vin d'orange de Janine DUCOM, le vin rouge (année 90) et le petit blanc (côtes de Bordeaux) arrosent tout un choix de petits plats faits maison (taboulé, pâté, cake, tarte aux prunes, gâteaux (avec un x) au chocolat). Heureusement qu'on avait oublié de quoi faire chauffer la soupe, nous n'aurions jamais résisté à l'envie de faire la sieste, n'est-ce pas Bertrand ? Il faut y aller, les clients intéressés par les arbres sont là.

Nous installons Denis CARRÈRE à la dégustation de jus de pommes ; il fallait voir comme il était fier ce petit bonhomme de 12 ans d'interpeller les passants accompagnés d'enfants et d'annoncer avoir vendu « au moins 80 % des jus ». Bravo Denis.

Il est temps de tout replier ; nous sommes tous fatigués mais ce fut une bonne journée, très chaude sous la tente. Merci à tous les participants : Janine et René DUCOM, Régine et Denis CARRÈRE, Bertrand ROQUES.

**C. DE RYCKE ET G. FANTINO**

**MOMAS (64)**

**Le 8 novembre**

**La 19<sup>ème</sup> Fête de l'Arbre**

**MOMAS • La pluie gâche la Fête de l'Arbre**

## Les plantes trop arrosées !

Le parapluie était indispensable pour venir à Momas dimanche. (Photo Jean-Philippe Gionnet)



Comme l'a si bien dit la République des Pyrénées, il faisait froid et humide en ce dimanche de novembre, mais notre stand était très bien installé et nous assurait une bonne protection.

Et puis c'est toujours un plaisir de venir sur les expositions du Conservatoire, car c'est toujours dans la bonne humeur. On y rencontre des gens sympas qui font oublier la météo...

Michèle est celle qui a le plus souffert car elle a tenu à rester toute la journée contrairement à nous ; c'est dommage pour elle car on se serait bien débrouillées Marie-No et moi.

**MARIE-HÉLÈNE DEBONO**

**MOMAS (64)**

**le 8 novembre**

**Alerte orange sur Momas**

**19<sup>ème</sup> Fête de l'Arbre**

Peu ou pas de pluie en ce début de matinée lorsque peu avant huit heures j'arrête mon véhicule en face de l'écriteau Conservatoire Végétal qui marque notre emplacement entre les arbres latéraux de l'allée conduisant au château de Momas. Voulant profiter de cette accalmie, je m'apprête aussitôt à décharger le matériel lorsque survient un des jardiniers du château qui m'invite à n'en rien faire car le maintien de la « Fête de l'Arbre » est compromis.

À ce moment-là 1/3 des exposants sont présents et discutent du sujet : les fortes pluies (?), les inondations (au sommet de la colline où nous sommes !), le vent qui pourrait provoquer des chutes de branches sur le public (mais il n'y a pas un souffle !), la



## RUBRIQUE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE (suite)

### L'ARGILE DE NOS SOLS

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

Les minéraux argileux résultent de la dégradation des roches siliceuses. Ils peuvent soit rester sur place (argiles résiduelles : argiles à silex, argiles de décalcification) soit être transportées sur de longues distances (argiles des fonds océaniques).

La dégradation des roches siliceuses peut se faire dans plusieurs circonstances: soit en milieu continental (érosion par la pluie, le gel, les glaciers, les rivières, pédogenèse), soit en milieu marin (érosion littorale, évolution chimique en fonction de la teneur en sels dissous (salinité) ou en présence d'autres éléments). Dans tous les cas la formation de ces minéraux argileux nécessite la présence d'eau pour la réalisation des échanges chimiques.

#### En milieu continental

Sous l'action de l'érosion mécanique ou chimique (c'est à ce niveau que l'action des plantes intervient participant à la destruction/ transformation des roches cristallines) différents minéraux argileux vont se former en fonction du milieu (climat) et des roches érodées :

- en climat froid : l'altération est faible, les minéraux argileux sont peu différents des minéraux de la roche d'origine (illites et chlorites).
- en climat tempéré, humide, l'altération est modérée, il se forme des argiles interstratifiées (illites et chlorites).
- en climat chaud et humide, l'hydrolyse est poussée, la kaolinite se forme en milieu drainé, et les smectites en milieu confiné.
- dans certains milieux évaporitiques ou calcaires (lagunes ou lacs) d'autres minéraux argileux se forment par précipitation des argiles en présence d'ions  $Ca^{2+}$  et  $H^{+}$

La nature de la roche-mère joue un rôle dans la formation du type d'argile : l'altération d'une roche acide, comme le granite, donne plutôt de la kaolinite l'altération d'une roche basique, comme le basalte, donne plutôt des smectites. L'érosion par les plantes fait intervenir à la fois une action mécanique (infiltration et accroissement de taille des racines dans les fissures les faisant éclater) et des effets chimiques localisés au niveau des racelles et des mycorhizes associées (sécrétion de substances pouvant dissoudre les roches et échanges d'ions pour la nutrition des végétaux).

#### En milieu marin

Dans les zones littorales les réactions chimiques sont nombreuses avec les mélanges d'eaux douces et salées. C'est là, dans les vases littorales, que se forme entre autre la glauconie (illite ferrifère).

Dans les grands fonds des smectites ferrifères se cristallisent à partir des vases calcaires et des cendres volcaniques: les argiles rouges des grands fonds.

#### Transport et dépôts des argiles

Les minéraux argileux sont toujours associés à d'autres minéraux et à de la matière organique résultants eux aussi des processus d'altération/érosion (comme mentionné en introduction) pour former les roches « argiles ». Les rivières aériennes transportent sables et galets arrachés à la montagne par érosion (le gel, pluie etc). Ce matériel est cassé, tracté, roulé par les rivières ; Les parties les plus fines se déposent lors des périodes de crue sous forme de limons dans des terrasses ou dans les vasières. Puis, les rivières entraînent les sédiments, produit par le démantèlement des roches, vers les océans où ils sont repris par l'action des vagues et des courants marins pour enfin se déposer plus loin et former les roches sédimentaires. Le tri des particules s'effectue en fonction de la distance parcourue, les graviers et sables en amont et les plus fines (argiles) vers le large.

Les argiles représentent 50% des dépôts sédimentaires et se sont déposées en grande majorité en milieu marin.

Les dépôts qui s'accumulent dans les profondeurs des océans, vont subir alors de nouvelles transformations sous l'effet de la pression (le poids de l'empilement des dépôts) et de la température (l'effet géothermique). Les argiles vont d'abord se tasser et perdre l'eau accumulée entre leurs feuillets. La salinité du milieu, la température et la pression augmentant avec la profondeur vont faciliter les réactions chimiques et les réarrangements des structures cristallines. Avec l'enfouissement les kaolinites se transforment en chlorites et les smectites en illites.

Les argiles très riches en matières organiques vont subir les mêmes transformations. La matière organique va elle aussi évoluer pour se transformer très lentement en hydrocarbures (mais c'est une autre histoire).

## LE SOL DE NOS VERGERS

PAR BERTRAND ROQUES ET EVELYNE LETERME

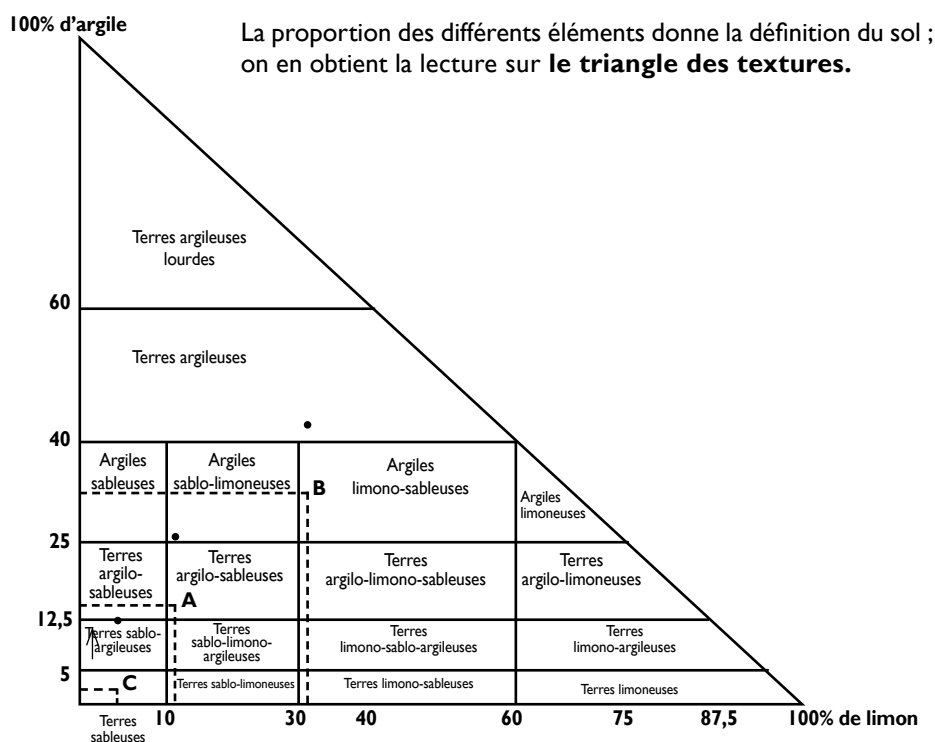
La texture des sols peut varier assez fortement à petite échelle. La lecture du profil réalisé sur le sol d'une des parcelles du Conservatoire révèle un sol de type **Sable Argileux** avec une répartition en :

Argile : 13,4% - Limon fin : 14,2% - Limon grossier : 10,3% - Sable fin : 27,3% et Sable grossier : 33,1% : **A**

Sur une autre parcelle d'**Argile Limono-sableuse** la répartition des éléments est de Argile : 31,3% - Limon fin : 20,7% - Limon grossier : 10,6% - Sable fin : 15,5% et Sable grossier : 20,1% : **B**

Un sol des Landes, région sableuse de **Sables purs** de la Grande-Lande aura une texture du type de celui du verger de Sabres occupé de 1980 à 1995 par le Conservatoire :

Argile : 2% - Limon fin : 3,8% - Limon grossier : 5,5% - Sable fin : 28,5% et Sable grossier : 57% avec un PH souvent compris entre 5,5 et 6 après amélioration agricole par amendements calcaires : **C**



### La texture du sol a une influence directe sur le taux d'humidité.

Les éléments grossiers (éléments du sol dont la taille est supérieure à 2 mm : cailloux, graviers...) ne permettent pas de stocker l'eau. Les sols à forte proportion d'éléments grossiers possèdent par conséquent une réserve utile en eau limitée.

Les sols sableux présentent donc de faibles capacités de rétention en eau, alors que les sols à forte proportion de particules fines (limons et argiles) emmagasinent davantage d'eau ; en contrepartie, une grande partie de ces réserves en eau reste indisponible pour les plantes.

Les matières organiques présentent des capacités de rétention plus élevées que les argiles. Par contre, elles restituent l'eau plus difficilement. Toutefois, le bilan des apports de matières organiques est positif sur la réserve utile en eau, d'où leur intérêt en culture en sec.

L'argile liée à l'humus du sol, forme le complexe argilo-humique, moteur alimentaire du sol. Le pH du sol, conditionne le rendement de ce moteur.

### L'humus et le complexe argilo-humique

L'humus est le résultat de la dégradation de la matière organique sous forme minérale. Deux types de minéralisations se succèdent dans les sols, aidés en cela par les micro organismes : la minéralisation primaire dégradant les matières organiques fraîches puis la minéralisation secondaire transformant ces matières en humus devenu un produit stable.

préfecture... Après ½ heure de palabres, un mouvement s'amorce : on replie tout et on s'en va, mais quelques minutes plus tard le mouvement s'inverse : on maintient la journée avec un tarif d'entrée à 50%. C'est aussi le taux de présence des exposants présents maintenant. Je décharge le matériel, Michèle et David arrivent avec les fruits, le jus et tous les accessoires mais sans aucun livre (trop de risque de les voir se mouiller). On installe tout cela sous le petit chapiteau sur trois tables ; il reste peu de place pour les trois bénévoles présents et les visiteurs qui bien que rares se manifestent avec insistance avant la fin de notre installation. L'exposition de pommes est installée hors chapiteau mais il ne tombe que quelques gouttes, et l'on verra même le soleil à 2 ou 3 reprises.



On apprendra que le tarif d'entrée a été maintenu à 5€, ce qui provoque l'indignation de Marie-Noëlle ! Quelques visiteurs suffisent à donner l'illusion d'affluence à notre stand bien isolé, la plupart des exposants prévus autour de nous sont absents, mais l'espace libre sous chapiteau est vite plein, et le restera car bon nombre de ces visiteurs sont là pour commander des arbres ou se renseigner sur les variétés, les exigences de plantations, les soins ultérieurs... Répondre à cette demande prend beaucoup de temps, bien plus que la vente des fruits ou du jus de pommes, lequel ne tente personne sous cet environnement climatique. Quelques clients souhaitent commander le pommier dont ils viennent d'acheter et goûter les pommes, d'autres veulent acheter les pommes du pommier qu'ils commandent.

La journée se passe, deux ou trois grains pour pimenter l'après midi, le dernier avec grêle au moment du démontage de notre installation. Le bilan n'est pas franchement mauvais : 8 litres de jus de pommes malgré tout, près de 150 kg de pommes, 26 arbres et potentiellement plus, à court terme, via les télécommunications, et une bonne pub pour la Fête de l'Arbre à Barolle.

La présence du Conservatoire était attendue ; nous n'avons pas déçu ceux qui nous attendaient.

CLAUDE ETIENNE

## SAINT-PIERRE DU MONT (40)

**Le 14 novembre**

**Animation au magasin Maïsadour**

## 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<sup>ème</sup> Fête de l'Arbre et Fruits d'antan**

## MONEIN (64)

**Le 13 décembre**

**Route des vins**

Depuis plusieurs années, les viticulteurs indépendants du Jurançonnais organisent une route des vins, au début décembre. Une foule nombreuse circule de chais en chais ; chaque domaine accueille des exposants. Le Conservatoire s'est installé au domaine Bordenave, à Ucha mais la grippe soudaine de David LACROIX a bien compliqué notre installation ! Heureusement, M. BORDENAVE, fort serviable, est venu chercher tables et chapiteau dès le samedi ; des hommes compréhensifs nous ont aidé à déplier le chapiteau. L'accueil au domaine fut convivial ; même les gentils toutous Gros manseng, le patou et Petit manseng, le labrador participaient à l'accueil des visiteurs ! Nous étions trois, Evelyne, Bernard BELLOCQ et moi-même pour tenir le stand. Après un matin frais, la bise arriva amenant un froid piquant dans une grisaille qui semblait annoncer la neige. Claude et Françoise Etienne passèrent nous saluer puis ce fut Marie-Noëlle DUFRÈNE et Marie-Hélène DEBONO qui emmenèrent Evelyne visiter d'autres chais. Mais elles revinrent peu enthousiastes de la circulation sur ces petites routes très fréquentées ce jour-là. Quatre flocons de neige, en plus du froid, nous firent plier bagage... trop tôt à mon goût ! Une grippe, un froid subit, la lassitude de fin d'année et rien ne se passe comme prévu mais organiser une expo c'est aussi gérer les imprévus et faire de notre mieux. Qu'importe, 6 heures dans cette froidure nous ont malgré tout permis de rencontrer pas mal de gens. À l'issue de cette journée, cinq personnes m'ont donné leur adresse mail pour être informées des dates des stages à Laàs.

**MICHÈLE LACROIX**



Très résistant à la dégradation, l'humus a tendance à s'accumuler dans les sols, ayant pour effet de stocker les matières organiques à long terme à la fois sous forme carbonées (réserve énergétique) et azotées (réserve nutritive). En dégradant l'humus, les micro organismes libèrent l'azote qui peut ensuite être assimilé par les plantes. La disparition de l'humus met le sol en danger. Sa structure se dégradant, les particules minérales peuvent être entraînées par l'eau et le vent. Les êtres vivants du sol disparaissent ; Il devient de plus en plus difficile à travailler.

La caractéristique fondamentale du sol est de pouvoir lier intimement humus et argile. L'argile est associée à l'humus par des ponts formés grâce au calcium  $Ca^{++}$ , ce qui va assurer la cohésion entre les deux. Quand le fer ( $Fe^{++}$ ) intervient dans cette liaison, le sol est de couleur brune ou rouge. L'aluminium ( $Al^{+}$ ) peut aussi servir de point d'encrage.

Mais ces liaisons ne sont pas fixes ; les échanges sont constants et en perpétuels mouvements. Le pH du sol facilite ou gêne ces échanges. En sol acide les cations  $H^{+}$  occupent une place importante sur le complexe argilo-humique, gênant l'approche des cations monovalents,  $Na^{+}$  ou  $K^{+}$ .

La présence de ces ions échangeables entre les feuillets d'argile est importante car elle permet la nutrition des plantes, en particulier pour l'assimilation de  $Ca^{++}$ ,  $Mg^{++}$ ,  $K^{+}$ ,  $Na^{+}$ ,  $NH_4^{+}$ ,...

En présence d'humus, les particules d'argiles sont protégées de la dispersion par l'eau. L'eau ne pouvant pas pénétrer dans cet assemblage complexe, la structure formée est dite « stable ». Elles sont ainsi stabilisées dans les zones accessibles aux racines. En l'absence de ce complexe, les argiles sont facilement entraînées vers les couches profondes, elles se dispersent et la structure est dite « instable ».

La structure grumeleuse, celle des bonnes terres de jardin, est un assemblage de grumeaux ou macro agrégats qui laissent entre eux des volumes disponibles pour la circulation d'air et d'eau et sont facilement colonisés par les racines, les animaux et les champignons du sol. Ces macro agrégats sont constitués de l'agglomération de micro agrégats et autres particules minérales ou organiques (morceaux de feuilles ou de racines, grains de sables). L'ensemble est enrobé à la surface par les filaments mycéliens des champignons, qui contribuent à leur stabilité.

Les micro agrégats sont constitués d'une gangue d'argile entourant de la matière organique en cours de décomposition ou humifiée, de limons fins et de bactéries. Celles-ci sécrètent des polysaccharides, sorte de colle qui assure à l'ensemble une forte cohésion, en particulier par la liaison des argiles aux limons fins. Ce sont donc les bactéries qui sont les artisans de cet assemblage, grâce à la fabrication des polysaccharides. Ceux-ci devant être renouvelés en permanence, l'apport de matière organique est primordial pour assurer la nourriture et le développement des colonies bactériennes.

La structure du sol n'est pas permanente ; sans micro agrégats, pas de macro agrégats et sans eux pas de structure grumeleuse. La structure du sol, en complète dépendance des apports de matière organique, s'entretient.

Pauvres en matière organique, les sols argileux ont une structure compacte.

Les sols sableux, quant à eux, ont une structure particulière, sans cohésion entre éléments sableux et matière organique. Celle-ci se dégrade rapidement, (on dit que les sols sableux « brûlent » la matière organique), elle doit y être apportée régulièrement et fréquemment.

*Profils des sols de Montesquieu*



*Sol A, non couvert de matière organique, à structure instable*



*Sol B, couvert de BRF, à structure grumeleuse*



*Sol sableux, (type C) verger de Haut-Mauco (Landes)*



## Statistiques de l'ASCVA pour l'année 2009

L'ASCVA compte 724 adhérents dont 171 nouveaux.

Le taux de renouvellement est de 74,8% (79% sur les 27 ans d'existence)

On constate une très forte progression des nouvelles adhésions (l'un des plus fort taux depuis la création du GRPA avec 2002 et 2004).

L'origine géographique des adhérents de l'ASCVA est très large : 55 départements français (dont la Nouvelle Calédonie et La Réunion) plus la Belgique.

Les départements les plus représentés sont dans l'ordre le Lot-et-Garonne, les Pyrénées-Atlantiques et la Gironde.

On constate que le nombre d'adhérents de Gironde reste stable depuis 5 ans alors que celui des Pyrénées-Atlantiques augmente fortement.

Les adhérents Landais arrivent ensuite, puis ceux de Dordogne en forte progression (3 fois plus nombreux en 10 ans).

Viennent ensuite les adhérents de la Haute-Garonne, du Gers, de Charente Maritime et de Charente, au nombre stabilisé.

Enfin les autres départements regroupés (ayant moins de 10 adhérents par département sauf Paris et les Hautes-Pyrénées plus nombreux) ont multiplié leur nombre par quatre en 10 ans (200 personnes au total en 2009).

### Le bénévolat des adhérents de l'ASCVA en 2009 :

143 bénévoles ont offert 890 journées d'aide.

Parmi cela, le bénévolat de la 14<sup>ème</sup> Fête de l'Arbre a été de 358 journées et demi cumulées (312 en 2008), apporté par 132 personnes.



## Nouveau au catalogue de matériel du Conservatoire

### Les nichoirs à abeilles maçonnées

Fabriqués par Magic Cazaü à Lespourcy (64), ces nichoirs en matériau non traité permettent d'abriter des abeilles sauvages, les Osmies ou abeilles maçonnées.

Apparaissant au mois de mars, ce sont d'excellentes pollinisatrices. Leurs éclosions précoces accompagnent les premières floraisons d'arbres fruitiers, avant la reconstitution des colonies d'abeilles domestiques.

Non agressives et non dangereuses, on peut les accueillir chez soi sans risque de nuisance. Vergers et potagers bénéficient de leur présence efficace.

On peut aménager les nichoirs de plusieurs façons, dans des tubes de roseaux, des bambous de diamètre de 8 à 10 mm sur 10 à cm fermés à une extrémité ou dans des buchettes de bois percés de trous, comme ceux fabriqués par Magic Cazaü.

Ces nichoirs sont à placer de préférence en fin février, orientés à l'Est ou au Sud de manière à être abrités de la pluie, avec à proximité, un pot de fleur contenant de la terre ou du sable. Dès qu'elles le repèrent elles y construisent leur nid. Des cloisons maçonnées forment des logettes dans lesquelles elles déposent un œuf accompagné d'une boulette alimentaire (pollen et nectar). Une fois occupé le nid se repère à son obturation soignée, d'aspect argileux.

Fidèles à leur lieu de naissance, les osmies reviendront chaque année dans les mêmes nids.



## PROGRAMME DES STAGES

○ **Taille hivernale d'arbres fruitiers**  
Initiation et réalisation de taille sur plusieurs espèces fruitières d'âges et de conduites différentes.

LAGRANGE (40)

**Mercredi 24 Février**

de 9h30 à 12h30

Verger de la mairie

Plantations 2003 - 2004

LAÀS (64)

**Mercredi 03 Mars**

de 10h00 à 17h00

Plantations 2007 - 2008

MONTESQUIEU (47)

**Samedi 06 Mars**

de 10h00 à 17h00

Plantations 1996 - 1998

ÉTOUARS (24)

**Mercredi 17 Mars**

de 10h00 à 17h00

Plantations 2000 - 2001

○ **Stage mixte : Taille et Greffage**

Entraînement au greffage sur table le matin. Taille sur verger, l'après-midi.

SADIRAC (33)

**Mercredi 3 Mars**

de 10h00 à 17h00

Domaine de Belloc

Plantations 1993 et 1998

○ **Rénovation d'un verger âgé**

Détermination de l'état des différents arbres et de leur environnement. Recherche de la meilleure intervention possible. Interventions sur les arbres réalisées par un élagueur et un tailleur.

POEY DE LESCAR (64)

**Samedi 27 Mars**

de 10h00 à 16h00

○ **Greffage**

Entraînement aux techniques de greffage. Possibilité d'achat de porte-greffes non greffés et de porte-greffes greffés pendant l'entraînement.

MONTESQUIEU (47)

**Samedi 13 Mars**

de 10h00 à 17h00 - Domaine de Barolle

Greffage sur table et en pépinière de différentes espèces fruitières sur différents porte-greffes.

## 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

Cocher la catégorie choisie.

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

**Numéro adhérent :** .....

Date

Signature

A renvoyer à :

**A.S.C.V.A.**

**Domaine de Barolle**

**47130 MONTESQUIEU**

HENDAYE (64)

**Samedi 24 Mars**

de 10h00 à 17h00

Greffage sur table de différentes espèces fruitières sur différents porte-greffes.

○ **Taille en vert, présentation des parasites et méthodes de lutte**

Taille d'été et découverte des parasites sur toutes espèces, sur arbres et sur échantillons. N'hésitez pas à prélever les parasites de vos vergers pour les faire déterminer.

LAAS (64)

**Samedi 12 Juin**

de 9h30 à 12h30

Château

ÉTOUARS (24)

**Mercredi 16 Juin**

de 9h30 à 12h30

Vergers de la mairie

MONTESQUIEU (47)

**Samedi 19 Juin**

de 10h00 à 17h00

Domaine de Barolle

SADIRAC (33)

**Mercredi 23 Juin**

de 9h30 à 12h30

Domaine de Belloc

○ **Ecussonnage en pépinière**

Apprentissage de la technique en pépinière.

MONTESQUIEU (47)

**Samedi 21 Août**

de 9h30 à 12h30

Domaine de Barolle

○ **Création de verger et entretien du sol**

Présentation des techniques utilisables pour la mise en place d'un verger. Observation dans le verger de Montesquieu (sur plusieurs espèces et différentes conduites).

MONTESQUIEU (47)

**Samedi 11 septembre**

de 10h00 à 17h00

Domaine de Barolle



## MANIFESTATIONS À VENIR

FOIRE DE NAVARRENX (64)

**30 et 31 janvier**

SAINT-MARTIAL DE NABIRAT (24)

**21<sup>ème</sup> Foire de l'Arbre**

**Dimanche 7 mars**

HENDAYE (64)

**Jardin Expo**

**Du 30 avril au 2 mai**

MARMANDE (47)

**Fête des Fleurs et de la Fraise**

**15-16 mai**

MIMIZAN (40)

**11<sup>ème</sup> Jardins en fête**

**16 mai**

BORDEAUX (33)

**Salon de l'Agriculture**

**Mai (dates non définies)**

AGEN (47)

**Salon International de l'Agri-durable**

**3 et 4 juin**

LAAS (64)

**Fête des Jardins et du Verger**

**6 juin**

BARBASTE (47)

**1<sup>ère</sup> Fête des Plantes**

**20 juin**



## VISITE DE L'ENTREPRISE FRAYSSINET

Sous la conduite d'Alain MERLY, maire de Prayssas, Conseiller général, le 21 octobre avec Daniel BALARESQUE, arboriculteur et Alain BOTTECCHIA, technicien de l'Union des pruniculteurs individuels.

PAR EVELYNE LETERME



Ancienne entreprise familiale de la Montagne Noire, région de Mazamet dans le Tarn, le groupe Frayssinet-Phalippou élabore des amendements organiques (végéthumus, orga 3,...) et assure leur commercialisation.

Dans les années 1870, alors que la région est spécialisée dans le délainage (séparation des peaux et de la laine) en raison de l'importante acidité des eaux de ses rivières (les résidus servaient à fertiliser les vignes), M. Phalippou commence à récupérer les bourres et organiser leur transformation.

Après trois générations de Phalippou, l'entreprise passe aux mains d'un neveu, Jacques Frayssinet, père des deux frères Frayssinet qui possèdent actuellement l'entreprise. Ces derniers l'ont admirablement modernisée.

Plusieurs autres entreprises d'amendements organiques se sont installées dans la même région, mais de moins en moins nombreuses. Celle-ci est la plus moderne,

basée à la fois sur le savoir faire traditionnel et la recherche agronomique la plus pointue dans le domaine. L'entreprise est équipée d'un secteur de recherche avec un laboratoire des plus performants et une usine presque totalement automatisée. 76 000 tonnes de produits finis sont sortis de cette usine en 2007 contre 8000 en 1960.

Trois principaux types de produits sont élaborés : les amendements organiques, les engrais organiques (complémentés en produits azotés tels que sangs, guanos...) et les organo-minéraux (complémentés en minéraux phosphoriques et potassiques), les deux premiers étant autorisés en agriculture biologique. Différentes préparations permettent des utilisations en viticulture et arboriculture, en maraîchage ainsi qu'en jardins espaces verts, avec une préparation spéciale terrain de golf.

La différence entre amendement organique et engrais organique réside dans le taux d'azote minéral de la matière organique (<3% pour un amendement organique et >3% pour un engrais organique).

La base des amendements est préparée par compostage de produits riches en composés ligno-cellulosiques - tourteaux végétaux (café, olive, cacao...) pour 55%, fumiers de bovins (35%) et bourre de laine (10%) - de façon à obtenir une base organique compostée, très concentrée en matières organiques (15% d'humidité uniquement).

Son utilisation par les plantes va varier au cours du temps : voir le site [http://www.irda.qc.ca/\\_documents/\\_Results/179.pdf](http://www.irda.qc.ca/_documents/_Results/179.pdf)

Le pôle recherche et développement a mis au point un stimulateur de croissance racinaire (Osyril), basé sur l'absorption de polyphénols. Ceux-ci ont une double action, comme éliciteur\* des défenses naturelles des plantes et comme protection de la dégradation des hormones de croissance en période de stress. Les cultures recevant ce produit, soit à la plantation soit en croissance en période de stress, ont une vigueur supérieure.

\* **Les éliciteurs sont des molécules capables de mimer la perception d'un pathogène et d'entraîner l'élaboration par la plante de réaction de défense.**





# LA PLANTATION DES ARBRES FRUITIERS

Texte Evelyne LETERME - Présentation mise en place à la 14<sup>ème</sup> Fête de l'Arbre par Jacques DUPIN et Bertrand ROQUES

La reprise puis la croissance optimale de la première année sont conditionnées par une bonne préparation du sol, préalablement ameubli, enrichi et humide.

## Préparation du sol

Il peut être préparé par décompactage et bêchage pour une plantation individuelle, ou pour un verger, par un labour en plein mais peu profond et éventuellement précédé d'un sous-solage (photo n°1). Pour la plantation d'arbres isolés, il est important de retirer les pelouses avant bêchage, de façon à ne pas enfouir de matière organique fraîche.

La surface de préparation du sol est au moins 4 fois supérieure à celle du système racinaire, sur une profondeur 2 fois plus importante que la hauteur des racines.

Il faut veiller à l'écoulement des eaux de pluie par drainage de la parcelle ou creusement de fossés en zones humides.

Un apport important de matières organiques, de l'ordre de 10 litres de fumier par m<sup>2</sup> travaillé ou 1 litre de compost enrichi par m<sup>2</sup>, améliore le sol et sert de base de nourriture à l'arbre pendant de nombreuses années. Ces matières organiques sont complètement mélangées avec le sol en surface. Ce sont, à titre d'exemples, des fumiers de vache ou de cheval, des composts de végétaux enrichis de guano ou de poudre d'os ou encore de sang séché, à préparer soi-même l'année qui précède ou acheter tout prêt.

En terrain acide, un apport d'amendement calcaire sous forme de dolomie ou d'algue calcaire (lithothamne) est nécessaire et doit être répété chaque année à la dose de 50 à 150 g/m<sup>2</sup>.

Un complément en engrais phosphorique et potassique (4 à 600 g par arbre) est conseillé en sol pauvre. Une analyse de terre préalable serait indicative.



Photo n°1 : préparation du sol en butte à Haut-Mauco (40)

## Buttage

L'arbre sera planté sur un ados suffisamment large (photo n°2), fait par buttage du terrain préparé.

L'ados maintient un sol bien aéré, riche en matières organiques et sera surtout facilement ressuyable ; les racines sont ainsi à l'abri de l'asphyxie racinaire et bien nourries.

## Plantation

Le trou dans lequel l'arbre sera posé sur l'ados ne doit pas être profond.

Pour éviter que l'arbre ne se dessouche avec le vent, plantez en même temps un piquet solide, bien enfoncé.

Le point-de-greffe doit rester environ à 20 cm au-dessus du niveau du sol.

Les racines englobent une butte de terre meuble au fond du trou.

L'arbre est attaché au tuteur sans le blesser.

Un filet anti rongeur est installé en même temps.

Le dessèchement du sol doit être limité en couvrant le sol d'un mulch épais (photo n°3), BRF (Bois Raméal Fragmenté - bois jeune broyé et épandu frais) ou encore d'une bande de plastique noir.

L'arbre est ensuite taillé en fonction de la conduite choisie.



Photo n°2 : préparation d'un verger en ados à Montesquieu



Photo n°3 : tas de Bois Raméal Fragmenté

## Entretien

Une bonne reprise est toujours améliorée par le désherbage parfait du pied de l'arbre sur un rayon de 50 cm pendant les 4 premières années.

**N'oubliez pas que l'arrosage régulier, copieux et peu fréquent en période sèche, avant déshydratation du sol, est une nécessité autant pour la plante que pour les micro-organismes du sol.**

# LA PLANTATION DES ARBRES FRUITIERS PRÉSENTÉE À LA PÉPINIÈRE DE LA 14<sup>ÈME</sup> FÊTE DE L'ARBRE À MONTESQUIEU



Trou avec tuteur

Pralinage

Racines posées sur une butte



Point de greffe à plus de 10 cm au-dessus du sol

Plantation sur butte

