

Une SAISON au Conservatoire

revue de l'Association de soutien au Conservatoire Végétal d'Aquitaine

association déclarée au J O le 12 février 1983



Jean-Louis LANAVE



EDITORIAL

PAR MICHEL DUCHÂTEL, PRÉSIDENT

SOMMAIRE

Editorial	p.1
2010 une année de changements pour notre revue	p.2
Les rendez-vous de 2010	p.3
Manifestations passées	p.3
Les stages de l'année 2010	p.11
Manifestations à venir	p.16
Nouveauté à découvrir	p.16
La rubrique du potager	p.17
Le courrier des adhérents	p.18
Insectes parasites des fruits mûrs : les nitidules	p.19
La vigne haute d'Albert Nomboly	p.20
Lu pour vous – nouveauté au catalogue	p.20
Jean-Louis LANAVE nous a quittés	p.22
La haie du Conservatoire	p.23

Revue de l'ASCVA n°40

Date de parution

Octobre 2010

Prix : 5.00 €

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

Notre bulletin de liaison porte maintenant un joli nom : « une saison au Conservatoire ». C'est grâce à lui qu'individuellement chaque adhérent peut connaître les activités de notre association dans le grand Sud-Ouest ainsi que les nouveautés techniques. Cette revue est aussi un formidable outil de partage d'expériences pour l'ensemble des bénévoles ; n'hésitez donc pas à proposer un article, à faire part d'une observation, d'une expérience, ou d'une impression sur une exposition.

Nous souhaitons aussi innover l'année prochaine avec une colonne le « coin du Potager » où vous pourrez poser des questions pratiques et Jacques SUBRA (voir compte-rendu de la journée des adhérents page 9) vous répondra en toute simplicité mais avec sa sagesse et sa grande expérience.

Cette lettre est aussi le fil concret qui relie nos adhérents au Conservatoire. Vous avez adhéré parce que vous voulez participer à l'effort de conservation du patrimoine végétal du Sud-Ouest, que vous êtes intéressés par la création variétale et voulez la soutenir. Vous êtes aussi des gourmets qui aimez les saveurs variées de nos fruits. Parents et grands-parents, vous voulez que vos enfants et petits-enfants puissent encore goûter à toutes ces saveurs naturelles.

Comment terminer sans un coup de chapeau à tous nos bénévoles aux mille ressources, porte-parole du Conservatoire Végétal Régional d'Aquitaine. Ceux-ci choisissent de s'activer aussi bien pour permettre la représentation du Conservatoire végétal sur l'ensemble de la région Aquitaine, organiser les expositions et les rencontres, participer aux formations, motiver nos adhérents pour participer aux cueillettes organisées à Barolle ou à la prochaine Fête de l'Arbre, que pour le maintien en état des bâtiments et du verger de Barolle (installation des toilettes sèches par exemple, en septembre) et cela dans une ambiance conviviale.

Car se sentir utile pour cette grande cause qu'est la protection de nos ressources génétiques et en particulier de nos fruits anciens, pour les catapulter vers l'avenir, est le vrai moteur de nos bénévoles.

Je voudrais enfin dédier cette lettre à Jean-Louis LANAVE, employé du Conservatoire, qui nous a quittés en mai dernier et à qui nous voulons tous rendre hommage.

La haie du Conservatoire derrière le champs de Phacélie



LE MOT DE CLAUDE BOYER

Prononcé lors de l'Assemblée Générale du Conservatoire à Bordeaux le 12 mai 2010.

L'activité de notre Conservatoire est en augmentation constante avec toujours plus de visites sur le site de Montesquieu et notamment lors de notre Fête de l'Arbre et des Fruits d'Antan qui est désormais une manifestation incontournable de l'automne. Notre présence dans de nombreuses manifestations est aussi en augmentation, dans les foires comme celle de Bordeaux, si prenante. Elle s'est également accrue sur des marchés fermiers ou toutes manifestations liées aux produits de qualité, lors des stages et conférences dans tous les départements de notre Région. Présence au nouveau S.I.A.D., à Agen début juin et à la Foire aux Fruits de Prayssas, en Lot-et-Garonne, à Laàs et Hendaye, en Béarn et Pays-Basque, à Mimizan et Sabres, dans les Landes, à Pessac et Sadirac en Gironde, à Neuvic et Etouars en Dordogne, pour ne citer que quelques lieux soit un total de 80 interventions en 2009.

Cela n'est rendu possible que par l'engagement fort de nos bénévoles qui, par leur implication, permettent de répondre favorablement à ces nombreuses sollicitations. Je ne peux les citer tous - ils se reconnaîtront - et je leur exprime toute notre reconnaissance. Je citerai notre ami Marcel FANTINO qui organise et anime notre stand pendant toute la durée de la foire de Bordeaux. C'est un exemple, comme d'autres le font sur d'autres manifestations. Notre activité, c'est bien sûr de proposer nos variétés anciennes. Nous avons de plus en plus de demandes pour des implantations de vergers, notamment avec des Collectivités comme à Haut-Mauco, Captieux, Mérignac, Villeton, Ustaritz, Roumagne, etc... ou chez une agricultrice, à Feugarolles. Notre activité commerciale sert à maintenir les variétés anciennes dans notre région. Le développement de la vente de nos produits, surtout de notre pépinière, grâce à l'engagement de Sylvie ROQUES, permet l'équilibre de nos comptes. Il faut être conscients que cela représente plus de 70 % de notre budget, ce qui pour un Conservatoire, est très important. Bien entendu nous n'oublions pas notre mission fondamentale de recherche et de maintien de nos variétés du Sud-Ouest et l'entretien de notre verger, ni la création de variétés et l'expérimentation pour une culture plus respectueuse de l'environnement. Aussi, pour l'avenir et notre pérennité, il faut maintenir et même intensifier le soutien des Collectivités, du Conseil Régional, des Départements, de l'Etat et du FEDER. Nous les remercions de leur soutien, particulièrement la Région Aquitaine, et faisons appel à leur compréhension. Pour terminer, je voudrais m'adresser à l'Association de Soutien au Conservatoire Végétal, à ses 724 membres, au Président Michel DUCHÂTEL, à Jean-Marie DUTHURON, Trésorier et à Georgette FANTINO, Secrétaire Adjointe, à tous les membres, tous les bénévoles (plus de 135 pendant la semaine de la Fête de l'Arbre). Le Conservatoire, c'est eux en grande partie, par leur engagement et leur présence. Avec les Mem-



2010 - UNE ANNÉE DE CHANGEMENT POUR NOTRE REVUE ET D'ÉVOLUTION POUR LE CONSERVATOIRE

PAR EVELYNE LETERME

De « Lettre aux adhérents », titre peu séduisant mais très explicite puisque réservée presque exclusivement aux adhérents de l'association de soutien au Conservatoire, notre revue a pris le titre de « Une saison au Conservatoire » - revue de l'Association de Soutien au Conservatoire Végétal d'Aquitaine. Sa périodicité a changé elle aussi, de trois par an, le Conseil d'administration du 17 avril 2010 prit la décision de ne plus la sortir que deux fois par an en raison de la charge rédactionnelle et financière. Un bulletin informatif allégé est en prévision pour annoncer les programmes d'exposition, de stages, de conférences, colloques, publications et autres.

La fidélité dans notre soutien au conservatoire en 2009

• **724** adhérents

Parmi lesquels **171** nouveaux

Taux de renouvellement des cotisations

74,8%

Sur 25 ans : taux de renouvellement moyen d'une

année sur l'autre : **79%**

Les taux les plus élevés

86,20 % en 2008 - 83,31 % en 2007 - 90,60 % en 2006

• **72 %** des adhérents
originaires d'Aquitaine.

• **2819** adhésions de
février 1983 à décembre 2009
Soit 9700 cotisations



L'assemblée générale de l'année 2009 qui s'est tenue à Montesquieu le 29 mai dernier a permis de faire le point sur nos différentes activités, en images et en chiffres. C'est ainsi que nous avons appris que notre activité grâce aux délégations départementales très actives sur les cinq départements, les nombreuses expositions (47 dont 43 en Aquitaine), les 17 stages, les journées de cueillettes et la fête de l'arbre à Montesquieu,

a mobilisé 210 bénévoles sur l'année 2009 dont 130 pour la seule fête de l'arbre. Ces bénévoles ont donné à eux tous 928 journées de bénévolat déclarées. On imagine le nombre de ceux qui ne prennent pas la peine de nous signaler leurs actions en faveur du Conservatoire parmi les 724 adhérents...

En 2010 nous devrions être sensiblement au même niveau. Difficile de souligner l'activité des uns sans faire silence de celle des autres. En dehors de la participation aux expositions et celles des journées adhérents relatées dans ces pages qui mobilisent les énergies, 2010 aura été celle des grands travaux sur le domaine de Barolle.

A l'œuvre, principalement, Roger LAGARRIGUE, Jacques GAUTHIER-LAFAYE et Michel DUCHÂTEL qui auront passé plusieurs dizaines de journées chacun, à la fabrication des toilettes sèches, à la peinture des volets et des pignons des bâtisses du domaine, à prendre les contacts avec les entreprises pour la réfection de la cour et des abords du kiosque de l'entrée... et j'en oublie. Un grand merci à eux trois et à leurs coéquipiers David LACROIX et Pierre TRAUCOU.

L'aide active de l'ASCVA, à travers le réseau de ses membres, leur mobilisation permanente depuis sa création il y a maintenant 27 ans, est une richesse exceptionnelle pour le Conservatoire, pour préserver et diffuser les espèces fruitières anciennes.

Rappelons-nous la définition du bénévolat : activité non rétribuée et librement choisie. Benevolus = bonne volonté. Se sentir utile





et faire quelque chose pour autrui, sans contre partie, est le moteur des bénévoles. Pour l'administration fiscale « un bénévole est une personne qui va s'occuper de l'association et participer à ses activités gratuitement. Il donne de son temps et fait profiter de ses connaissances et de son savoir-faire sans contrepartie en argent ou en nature ; son activité associative ne peut pas l'enrichir financièrement ou matériellement. Néanmoins ses frais peuvent être remboursés ou être cédés à l'Association sous forme de don ». (Source : Fédération Française du Bénévolat et de la vie associative).

Ainsi, un bénévole peut se faire rembourser les frais de déplacement ou en faire don à l'Association ; dans ce cas, il reçoit un reçu fiscal - de même que pour l'adhésion - les services fiscaux du Lot-et-Garonne ayant reconnu l'association d'Intérêt Général.

En 2009, les déclarations de frais ont représenté la somme de 17572 € parmi lesquels 5538 € en dons pour l'ASCVA. Ces chiffres expliquent à eux seuls l'importance de notre implication dans la participation à la protection du patrimoine fruitier régional et sa transmission aux générations à venir.



LES RENDEZ-VOUS DE 2010

○ Un groupe d'Européens en visite à Montesquieu le 2 juin

En collaboration avec le CIVAM AGROBIO 47, le CFPPA de Sainte-Livrade-sur-Lot en Lot-et-Garonne a organisé du 1^{er} au 4 juin dernier un congrès pour amateurs européens sur la pomme.

Les 22 participants, étaient en grande majorité des femmes, de 11 nationalités différentes, entre autres Turquie, Pays Baltes, Belgique, Italie, Espagne. Parmi elles, la représentante Slowfood Suède et celle des restaurateurs danois.

Les thèmes abordés durant cette semaine ont été la Pomme en Europe, avec des ateliers du goût par Slowfood, l'art et l'histoire à travers la pomme, la culture du pommier en bio, la gastronomie et la cuisine. Le premier jour, le groupe a été reçu chez Yves GUIBERT, président du SIVAMBIO du Lot-et-Garonne, le second au Conservatoire végétal d'Aquitaine, le troisième à Penne d'Agenais, le quatrième au SIAD à Agen.

Le 2 juin, le groupe s'est retrouvé à 9 heures au verger de Montesquieu. La journée s'est déroulée d'une manière bon enfant, la traduction effectuée par Jean-Pierre GEOFFROY, directeur du CFPPA.

La présentation du fonctionnement du Conservatoire, de son association de soutien



et de ses sites d'accueils s'est faite sous le mûrier autour d'un café, de jus de pommes et de raisins du conservatoire avec une dégustation de cakes (raisins - orange et noix - citron).

La visite du verger a permis de découvrir ses différents éléments : le musée et ses techniques de plantations traditionnelles, les collections avec dégustation de cerises à la clef, la parcelle d'hybrides, les haies de fruitiers, la parcelle de Phacélie en pré-plantation de la collection de pêchers, la parcelle expérimentale de Datil et enfin la parcelle des pieds mères porte-greffons.

Ce jour-là un groupe d'une quinzaine de bénévoles du Béarn était présent sur le site, venu récolter des cerises, ainsi qu'une classe de jeunes élèves de maternelle venu passer la journée à la découverte des fruits anciens. Ces jeunes sont pris en charge par Michèle LACROIX, notre bénévole, institutrice retraitée.



bres du Bureau, Claude BALDI, William PARKER - que je remercie de leur soutien solidaire - je voudrais adresser mes remerciements pour leur travail et leur motivation à toute l'équipe entourant Evelyne LETERME et Sylvie ROQUES qui œuvrent pour le Conservatoire. Je citerai Eve et Alain MARQUET, Marie-Noëlle, Bruno, Loïc, Xavier. Nous avons aujourd'hui une pensée particulière et émue pour Jean-Louis LANAVE qui nous a quittés le 8 mai dernier, dans sa cinquantième année. Je remercie également Bertrand ROQUES qui intervient en prestataire de services pour la mise en place et l'entretien de certains vergers. À eux tous, mes remerciements, aux bénévoles de l'association et à vous, Région, Départements, Etat et Union Européenne qui nous soutenez. En espérant avoir le plaisir de vous retrouver à l'occasion de notre 15^{ème} Fête de l'Arbre qui aura lieu les 27 et 28 novembre prochains.



MANIFESTATIONS PASSÉES

FOIRE DE NAVARENX (64)

30 et 31 janvier

Chronique de Journées d'expo en Béarn

La météo annonçait un très mauvais week-end mais nous avons commencé avec un beau temps frais (dans une atmosphère d'humidité typique du Béarn, paraît-il). David nous a quittés après avoir aidé Claude ETIENNE à installer chapiteau et tables ; Claude, lui, est resté toute la matinée ; Dominique PROUHET, la locale de l'étape nous attendait sur place. Jean-Marie DUTHURON est arrivé vers 10h, muni de greffoir et écussonnoir et de sa verve naturelle ; il nous a fait l'animation, montrant aux gens les différents types de greffes. Prudents, nous avons installé les livres sous le chapiteau ; Evelyne, qui a dû nous quitter en début d'après-midi, avait apporté des pommes, des poires et des coings ainsi que du jus de pommes : tout a été vendu. En fin de matinée, la météo nous a « rattrapés » : une affreuse pluie froide s'est mise à tomber brutalement, surprenant plus d'un promeneur. Pendant que fruits et bouteilles recevaient un lavage on ne peut plus naturel et abondant ! le chapiteau est devenu gîte d'accueil pour nos visiteurs, ravis de pouvoir discuter, consulter les livres, raconter leurs jardins et leurs vergers, tout en dégustant des fruits.

L'après-midi, Gisèle BOURDET, Marcel MIRANDE et son épouse sont venus nous aider. Les pauvres, pour une première, ce n'était pas le temps idéal !

Le dimanche, David, Jean-Marie et moi-même, sommes repartis après avoir dégivré les pare brises ! On a réinstallé le stand et Dominique a ramené sa voiture chargée des livres et documentations. L'après-midi, M. PEYROUNETTE est venu nous aider.

Pas de pluie le dimanche mais un froid... qui conserve !! Heureusement que nous avons le velouté de potiron et la verveine bien chauds de Dominique ! sans parler des haricots maïs de son jardin qu'elle nous a super bien cuisinés, avec des morceaux de couenne ! Un week-end agréable, riche en rencontres.

2 personnes à la recherche d'une cerise, le « curter », qui mûrissait tard (15 juillet à début août), en forme de cœur, à gros noyau, très noire, très sucrée, en grappe. Vous la connaissez ? Un monsieur de Monein inquiet pour son pêcher commandé par internet et pas encore reçu : je vous le ramène le 9 ! Un autre très intéressé par les purins a acheté le livre « Purin d'ortie et cie » mais aurait voulu plus de renseignements pour les utiliser : donnez-moi votre adresse email et je vous envoie ma façon de faire ! Le dimanche, c'est le père, âgé, qui est venu parler avec nous de sa façon de cultiver : « je n'aime pas dire bio ; moi, j'appelle ça une agriculture sage ».

Un autre me laisse ses coordonnées car son fils vient d'acheter une propriété à Gan et il y a un vieux verger à restaurer (peut-être un lieu d'accueil pour l'an prochain ?). Un couple basque cherchait une pomme Apez Sagarra ; mes connaissances s'arrêtaient à Udarre et Jinkoa Sagarra. La description faite me rappelait Udarre. Heureusement que « Les fruits retrouvés » étaient là ! Apez et Udarre n'en étaient qu'une ! Ils sont repartis heureux, avec le bon de commande pour se faire livrer à Hendaye. Beaucoup de personnes se sont renseignées pour les stages. Un jour suffira-t-il ?!



MICHÈLE LACROIX

SAINT-MARTIAL DE NABIRAT (24)

21^{ème} foire de l'arbre
Dimanche 7 mars

PÉRIGUEUX (24)

Journée portes ouvertes (magasin de producteurs)
3 avril

MOMAS (64)

Fête des fleurs
17 - 18 avril

Adhérent au GRPA puis à l'ASCVA depuis 25 ans, j'ai participé aux activités et au



risers alors que les jeunes font des jeux autour de leurs institutrices sur la pelouse. Une journée de découverte mutuelle avec un petit air de vacances.

● **La participation à deux colloques**

Deux rendez-vous importants pour le conservatoire : la présence et l'intervention aux deux colloques de juin 2010.

Le 8 juin 2010, à l'Agro Paris Tech (ex Paris Grignon), le CERVIA Paris Ile-de-France a consacré ses 3^{èmes} rencontres aux : « Fruits et Légumes : apports de la recherche ». Trois grands axes ont été approfondis : la nutrition et la santé, l'innovation, le développement durable. Le second rendez-vous a eu lieu les 17 et 18 juin à l'ENFA (Ecole Nationale de formation Agronomique) de Toulouse sur le thème « Développer les BRF : un enjeu pour l'agriculture, un défi pour la formation ».

Le colloque CERVIA sur l'alimentation a porté sur un vaste champ d'interventions : les actes complets, ainsi que les présentations de chacun des intervenants sont disponibles en téléchargement sur le site Internet du CERVIA.

Dans le thème « Innovations variétales ou variétés anciennes ? » Evelyne LETERME a fait une intervention intitulée : Les variétés anciennes d'arbres fruitiers : un patrimoine en évolution permanente.

Lors du colloque sur le BRF, les différents thèmes du programme ont été traités par 40 intervenants. Vous imaginez que le temps d'intervention était compté, strictement 15 minutes.

Thèmes abordés :



Présentation générale de la méthode BRF, approches techniques et théoriques, - Le BRF, déchet vert, amendement, engrais ou support de culture ?, - Présentation d'une recherche en science de l'éducation, - L'enseignement essentiel des BRF : un modèle de développement durable pour l'agriculture et la société, - Le rôle de l'arbre pour l'activité agricole, - Les contributions des BRF aux problématiques et enjeux environnementaux, - Les conditions de

développement de la filière BRF, - Implantation d'un vignoble sur les causses du Lot, - Vers un nouveau modèle agricole basé sur l'arbre, - Recherche en éducation et pratiques émergentes : le cas des BRF, fragmentation du bois raméal, - Innovation et enseignement,

Thème des trois ateliers simultanés du vendredi matin : atelier maraîchage et vergers, - atelier grandes cultures et cultures fourragères, - atelier arbres, haies, espaces verts et forestiers,

La diversité des approches, la diversité des personnes présentes, utilisateurs, chercheurs, techniciens, enseignants nous a permis à Bertrand ROQUES et moi-même de repositionner nos résultats et nos futurs travaux par rapport aux connaissances actuelles. Les présentations qui nous ont le plus apporté ont été faites par Konrad SCHREIBER, agronome, spécialiste de la conservation des sols du réseau associatif Association pour la Promotion d'une Agriculture Durable, par Benoit NOEL, ingénieur agronome spécialisé en fertilisation organique, chargé de mission agriculture en région Wallonne (Belgique) et par Yves NOUET, conseiller en maraîchage de la Chambre d'Agriculture du Gard.

Les interventions de Francis HALLE, botaniste retraité de l'Université de Montpellier, de Gilles DOMENECH, pédologue, fondateur de Terre en Sève, de Jacky DUPETY, fondateur de AVEBRF, de Dominique MANSION, fondateur du Centre Européen des Trognés, d'Edmond ZONGO, du Ministère de l'environnement et du cadre de vie, Ecole Nationale des Eaux et Forêts du Burkina Faso ont été d'un apport indéniable dans la poursuite de nos activités au sein du Conservatoire. De même les rencontres avec Alain CANET et Bruno SIRVEN, d'arbre et paysage 32 (auteurs de Paysages du Gers), de Christophe DRENOU (auteur de Racines face

cachée des arbres et Face aux arbres) et Caroline HEBERT, de Gaia Consulting qui intervient dans les exploitations agricoles pour l'analyse de la qualité des sols, vont permettre d'amorcer des collaborations.

Les actes du colloque ont été mis en ligne au cours du mois de septembre :

<http://colloquebrf.enfa.fr>

L'intervention d'Evelyne LETERME faite dans l'atelier « maraîchage et verger », intitulé : L'apport de BRF sur les vergers du Conservatoire Végétal Régional d'Aquitaine portait sur l'expérimentation menée par le Conservatoire Végétal d'Aquitaine sur le BRF depuis 2007 et les résultats obtenus remis dans leur contexte.

« L'utilisation de BRF représente une alternative pour l'agriculture de demain que le Conservatoire Végétal d'Aquitaine a choisi d'expérimenter et de promouvoir auprès des visiteurs de son verger de variétés fruitières anciennes, des adhérents de son association de soutien et des professionnels (arboriculteurs et services espaces verts des collectivités). Depuis novembre 2007, le Conservatoire Végétal d'Aquitaine a épanché de l'ordre de 6000 m linéaires de BRF de feuillus à Montesquieu sur son verger de collection de variétés fruitières anciennes. Dans les autres vergers sites d'accueil de collections fruitières de l'ordre de 3000 m linéaires l'ont été, en Dordogne (Etouars), en Pays Basque (Hendaye), en Gironde (Mérignac) et en Béarn (Laas et Jurançon).

Le suivi de la dynamique de l'eau dans le sol par relevés tensiométriques est réalisé à Montesquieu depuis 2008 ainsi que les analyses des éléments minéraux. Les analyses chimiques des sols et des sous-sols (Brf et Témoin) concernent les éléments NO₃⁻, P₂O₅, Mg, Ca, K ainsi que le PH. Des collaborateurs amateurs testent l'utilisation de BRF sur leur jardin. Les premiers résultats figurent dans la revue de l'Association de Soutien au Conservatoire Végétal d'Aquitaine ».

○ La collaboration avec Les P'tits Cageots

Un circuit court... équitable ! un système commercial novateur qui a choisi le verger Conservatoire de Montesquieu comme fournisseur de fruits pour les habitants de la CUB.

Suite à un contact pris lors de la foire de Bordeaux, l'entreprise Les P'tits Cageots - petite entreprise de distribution, sur Bordeaux et sa périphérie, de paniers bio et fermiers en circuit court - vient chaque semaine depuis fin juin s'approvisionner en fruits de variétés anciennes à Montesquieu. Intéressant pour nous qui ne produisons que de petits volumes, nous pouvons offrir la diversité et la nouveauté à chaque livraison.

<http://www.lesptitscageots.fr>

Cette entreprise, aidée par plusieurs partenaires institutionnels dont le Conseil Régional, allie une démarche d'économie sociale et solidaire à l'insertion par l'activité économique. C'est aussi une démarche de développement durable avec tous les avantages d'un circuit court avec des fruits et légumes frais de saison récoltés à maturité et des produits savoureux soigneusement sélectionnés. En provenance directe de chez des producteurs locaux, les P'tits Cageots sont aussitôt conditionnés et livrés à domicile ou sur le lieu de travail, sur Bordeaux et la CUB.

Comment ça marche ?

Vous faites votre marché en ligne. Vous choisissez des produits à la carte qui vous plaisent dans notre p'tite boutique. Vous pouvez aussi choisir un de nos p'tits cageots tout prêts. Livraisons gratuites sur Bordeaux et sa périphérie, du lundi au samedi.

○ Des plantations pas comme les autres

En Dordogne, aux Bouqueries de St Laurent sur Manoire.

Alain LACOSTE, notre adhérent-bénévole producteur de légumes, de fruits et d'animaux, reçoit des classes de primaires pour des animations. C'est ainsi que 3 classes de l'école primaire Saint-Jean de Périgueux du CE2 au CM2 ont participé à des activités sur la ferme à quatre reprises pendant l'année scolaire 2009-2010. La première fois en octobre la visite de la ferme a été suivie de récolte de pommes.

En février chaque élève a planté un arbre dans la vigne, pêcher ou abricotier en provenance du Conservatoire Végétal d'Aquitaine. Chaque arbre porte le nom de l'élève qui



conseil d'administration quand le siège et le verger étaient à SABRES.

Depuis le déménagement à Montesquieu, éloignement, manque de temps, (je participe à d'autres associations) j'avais un peu pris mes distances.

En 2009 j'étais à l'AG à Haut-Mauco, où j'ai rencontré Michèle LACROIX déléguée pour le Béarn, puis je suis venu en visiteur à la Fête de l'Arbre à MONTESQUIEU (pour la première fois !) ce qui m'a décidé à participer de nouveau, d'autant plus que le Conservatoire s'oriente vers des méthodes naturelles et que le jardin fasse partie de ses activités.

Me voilà donc au « château » de Momas, en ce beau samedi 17 avril, pour aider au stand du Conservatoire, et faire des démonstrations de greffage, en compagnie de David LACROIX et Claude ETIENNE, dont je fais la connaissance. Le lendemain dimanche, c'est avec Michelle LACROIX, Dominique PROUHET, et Dominique GROS, (que je ne connaissais pas non plus) que nous accueillons les nombreux visiteurs avides de conseils et de jus de pommes !!!

L'après-midi nous avons eu la visite de la propriétaire des lieux, Marie-Joseph TEILLARD, nonagénaire encore alerte, et connaissant par cœur le nom des quelques 1200 plantes rares peuplant son jardin.

En résumé, deux journées riches en rencontres, dans une ambiance conviviale et détendue. Je reviendrai...

JACQUES SUBRA

PESSAC (33)

**Printemps au Bourgailh
17 - 18 avril**

Sam. 17 avril 2010 : Marcel FANTINO, Bernadette FLORENSON, Claude BONNEHON

Dim. 18 avril 2010 : Marcel FANTINO, Bernadette FLORENSON, Françoise LARRUE, André DEVAL

Comme par le passé, la ville avait mis à notre disposition des tables, chaises et abri. Nous avons pris davantage de marchandise à Montesquieu : 80 cartons de jus de pommes. Cela pouvait sembler important mais le dimanche à 16 h 35 plus une seule bouteille n'était disponible à la vente.

Je découvrais que Bernadette avait mis au point une méthode de vente encore plus efficace que la précédente. Depuis plusieurs expos, elle présentait les verres de

jus de pomme sur un plateau et proposait aux gens de se servir. Je traîne toujours avec moi des affiches des expos précédentes. Bernadette y a trouvé une affichette « Servez-vous » (que j'utilise pour la vente des pommes). Elle l'a alors posée sur la table à côté des verres de dégustation. Les gens se servaient sans même qu'on les y incite. Cela était bien pratique quand Bernadette était occupée à servir un client. Il faut dire que de plus en plus de monde vient sur ce site et la ville, avec son personnel, œuvre beaucoup à la réussite de ces deux journées. Nous voyons beaucoup de monde satisfait. Merci aux organisateurs.

MARCEL FANTINO

HENDAYE (64)

Jardin expo



Du 30 avril au 2 mai

En ce week-end du 1er mai, nous voilà une fois de plus réunis, Jean-Jacques DIHARCE, Gabi DUHALDE, Anne Marie et Roland ERNULT pour cette 7^{ème} édition de Jardi 'Expo à Hendaye. Le temps n'étant pas de la partie, les visiteurs ont boudé cette expo. Heureusement, le samedi après-midi, le soleil a daigné apparaître, décidant ainsi les promeneurs à arriver nombreux. Nous avons eu le plaisir de constater l'engouement grandissant du public pour le sort des abeilles : en effet, nos nichoirs à abeilles et ses explications ont réellement passionné les personnes présentes. Le dimanche à nouveau, la pluie est tombée nous laissant vraiment très esseulés toute la journée et transis de froid. N'est-ce pas Georgette !!!

Je remercie chaleureusement les organisateurs de l'Office de Tourisme qui nous ont prêté gentiment cette année encore le chapiteau. Espérons que l'année prochaine, le temps soit beaucoup plus clémente.

JEAN-LOUIS BONNET

AUDAUX (64)

Les Floréales 9 mai

BORDEAUX (33)

Foire de Bordeaux Du 8 au 17 Mai

Depuis plusieurs mois, nous étions en relation avec les organisateurs de la FOIRE. Notre emplacement était mieux situé que celui de l'an dernier, mais nous profitons



l'a mis en terre avec l'aide de Jean-Claude ROUGIER notre délégué de Dordogne. Puis les pommes de la récolte de l'automne ont été pressées. Début avril, les mêmes élèves ont bénéficié d'une démonstration de greffage sur table. Et enfin, fin juin tous ont pu revoir leur arbre planté au printemps dans la vigne, avant d'aller récolter des fougères et réaliser du purin de fougère. Un pique nique de fin d'année scolaire au bord de l'étang a clôturé la série de découverte de la ferme d'Alain LACOSTE. Pour la nouvelle année scolaire, un nouveau projet va voir le jour, encore plus ambitieux.

En Lot-et-Garonne, plantation d'un verger de production avec des variétés du Conservatoire à 10 km de Montesquieu

L'entreprise Domaine de Baise, installée à Feugarolles est spécialisée dans la production et la vente en direct de légumes et de fruits. Elle prévoit de diversifier son activité avec des fruits du Conservatoire (toute espèce sauf pommiers déjà en production sur le domaine). En raison de conditions climatiques difficiles qui ont empêché de préparer le terrain (excès de sécheresse suivi d'excès d'eau), ce n'est qu'après le 15 avril que la plantation eut lieu sur un hectare.

La particularité de cette entreprise est d'avoir basé son activité sur la vente directe avec ouverture au public toute la journée du lundi au samedi, en proposant une diversité de légumes peu commune. Sa réussite amène à traiter des volumes importants de produits d'une très grande fraîcheur et donc d'avoir une organisation des semis, des récoltes et du tri absolument méticuleuse. C'est ce challenge que Mme BISSETO a voulu relever avec nous, en nous demandant de lui proposer un nombre d'arbres de chaque espèce et un échelonnement variétal correspondant aux besoins de ventes en volumes journaliers.

C'est Mme BISSETO qui avait réalisé la décoration de l'entrée de la serre d'exposition avec plus de 300 kg de citrouilles et autres Calebasses lors de la dernière Fête de l'Arbre. Nous espérons qu'elle pourra, cette année encore, réitérer la décoration et même pourra proposer ses légumes à nos visiteurs.

Au Relais du moulin neuf à Barbaste, le 13 février 2010



Le Conservatoire est intervenu en accompagnement de la plantation du verger de variétés anciennes avec la programmation des travaux de sols et le choix de variétés. Le 13 février au matin, le groupe de planteurs a réalisé la visite du verger de Montesquieu avant de mettre en place les arbres sur le site l'après-midi. Les arbres ont été parrainés par ceux qui les ont plantés, venus d'un peu toutes les régions de France.

En Béarn, le même jour une initiative similaire, plantation d'un verger chez Emmaüs Lescar-Pau, PAR CHRISTINE DUVAL

La communauté Emmaüs de Lescar a décidé de planter un verger dans le cadre de sa ferme. Son but est de renouer des liens entre l'homme, l'animal et la terre en revalorisant les espèces régionales (animales et végétales) et en pratiquant du maraîchage « alternatif ».

Les arbres, chacun parrainé par un particulier, viennent tous du Conservatoire et



ses bénévoles sont là pour conseiller tous les néophytes en verger. Le terrain a été préparé : pour chaque arbre une butte a été faite et un piquet planté avec un panneau portant le nom de la variété et celui du parrain, un collier attend par terre à côté de l'arbre posé sur le sol. Serge (responsable de la plantation chez Emmaüs) a ramené les arbres de Montesquieu la veille ainsi que des sacs de Végéthumus.

En Pays-Basque, Plantation à Itxassou, Ferme Cabarraçainaenia PAR JULIEN JAROUSSEAU

Je viens d'acquérir ce petit domaine de 8ha 1/2 (6,5 ha de forêt et landes et le reste en prairie). Les bâtis sont composés d'une ferme (en cours de restauration), d'une étable (à terme un fruitier) et d'une bergerie dans les bois (pour loger les moutondeuses). Cela fait plusieurs années que mon intérêt pour les végétaux va grandissant, au point d'envisager une reconversion partielle dans l'arboriculture. La biodiversité me passionne, venue d'abord par les légumes (avec Kokopelli) puis les fruitiers (avec la découverte des « fruits retrouvés » et le conservatoire de Montesquieu). Ce projet est de très longue haleine. Trouver même un petit morceau de rocnier à un prix normal non loin de la côte basque est un obstacle qui m'aura bloqué pendant 4 ans de recherches très actives pour aboutir à la fin de l'année 2009 avec la SAFER, malgré un CV 'original'. Artisan menuisier et photographe, ne détenant aucun diplôme agricole, peu d'expérience (j'ai créé un verger familial de 2000 m² en Vendée et un stage de création de verger à Montesquieu), néo-rural et par dessus tout non basque. Ma sur-motivation et ma candidature opportuniste puisqu'unique pour ce lot a fait la différence...

D'autres défis sont à venir. La prairie est orientée Nord et seule la partie basse, ensoleillée, est valorisable. Ce qui limite la surface productive à 1 hectare. Pas de quoi en vivre. D'où ma double casquette et la conservation de mon activité artisanale.

Malgré les appels à la prudence et à revoir ma position (n'est-ce pas Jean-Louis !), la production sera biologique et à terme labellisée AB, même ici au pays de la pluie et du sol argileux. Pour cela, je compte sur mon entêtement, les conseils de Jean-Louis Bonnet et Jean-Jacques DIHARCE, les stages passés et à venir organisés par le Conservatoire ainsi que sur quelques atouts du lieu, à savoir une terre très brune, pauvre en cailloux, où des générations de brebis ont nourri les lombrics, un terrain en pente pour évacuer la pluie et une ressource en eau non négligeable (avec 3 sources). Mon pré-verger sera planté de tout ce qui peut se manger (et ce qui voudra bien pousser!), mais il sera composé en majorité de cerisiers (Itxassou étant le « pays de la cerise ») et de pommiers. Les variétés seront de préférence locales avec l'idée secrète d'y créer un mini conservatoire pour faire concurrence à Evelyne et Montesquieu (ah ah ah). Pour se faire et dans une optique d'observation culturelle, je vais choisir pour une même variété différents porte-greffes, différentes conduites et soins et partager des constats. Ne pouvant accueillir un verger musée de collectionneur, peu de variétés seront plantées. A l'image des très vieux Beltxa déjà présents, témoignant du passé bien révolu où les fruits qui étaient consommés ici, poussaient aussi ici, j'ai la volonté avec d'autres de relancer la machine « arboricole ». Le village semble favoriser cet objectif où une cerisaie conservatoire a été aménagée et un GIE « Xapata » déjà actif. A chacun ses moyens, l'important étant de faire sa part et surtout d'AGIR. Rendez-vous dans quelques années où mes premiers arbres plantés cette année (12 pommiers et 11 cerisiers) me récompenseront de leurs fruits et me feront envisager le moyen de commercialiser la production aussi modeste sera-t-elle ! Merci pour les conseils et aides des uns et des autres.



surtout de la bonne ambiance créée par le chapiteau tout proche, sous lequel les gens dégustaient des préparations culinaires. Par contre, la météo menaçante nous obligeait à rester en repli jusqu'au 14 -15h et ceci pratiquement tous les jours.

Nous avons vu beaucoup de monde et notre stock de jus de pommes s'est trouvé 3 fois à zéro. Alors que nous avons eu moins de succès avec les arbres, beaucoup de demandes de figuiers sont restées non satisfaites. Notre greffeur Jean-Marie DUTHURON est venu nous aider, nous lui avons mis une table près de l'allée passante, il faisait ses démos. J'ai compté jusqu'à 26 personnes autour de lui, admiratives de ses conseils ; certaines s'étaient placées derrière lui pour voir un peu, et entendre. Alain MARQUET et Bertrand ROQUES nous ont fait une magnifique plantation.

2 nouveaux bénévoles se sont montrés efficaces et appréciés. Il s'agit de Monette BOYER et de Joël POTTIER.

Merci à tous.



MARCEL FANTINO

MARMANDE (47)
Fête des fleurs et de la fraise
15-16 mai

MIMIZAN (40)
11^{ème} jardins en fête
16 mai



HENDAYE (84)

Exposition aux serres municipales 16 mai



Les jardiniers de la ville d'Hendaye nous ont fait le plaisir de nous inviter à cette 3ème année des journées portes ouvertes des serres municipales de la ville d'Hendaye. Nous avons Jean-Jacques DIHARCE et moi même tout prévu pour faire des démonstrations de greffage. Mais le temps en a décidé autrement : forte pluie toute la journée et donc bilan très décevant avec très peu de visiteurs. Malgré tout, cette journée nous a permis de faire plus ample connaissance avec les sympathiques jardiniers des serres.

JEAN-LOUIS BONNET

AGEN (47)

Salon international de l'agri-durable Du 3 au 5 juin



CAMBO LES BAINS (64)

Rendez-vous aux jardins 5 - 6 juin

Quel plaisir de se retrouver encore cette année à la bourse aux plantes de Cambo dans le magnifique décor d'Arnaga avec Jean-Jacques DIHARCE, Nicolas et Dominique Gros, Arnaud DUNY PETRE. Les visiteurs se sont pressés en ce radieux samedi 5 juin 2010 afin de participer à cette sympathique journée mais ils furent fort déçus de ne pouvoir se régaler, cette année avec les cerises du Conservatoire !!! Hélas des cerises nous n'avions point sur



Les plantations de la fin 2010

Plusieurs projets sont en cours de réalisations parmi lesquels un petit verger de collection au domaine de Certes à Audenge ainsi qu'un verger dans un lieu d'accueil du public sur un terrain municipal à Gradignan en Gironde qui donneront lieu à l'ouverture de nouveaux sites d'accueil, un verger paysager en forme d'arches à Roumagne en Lot-et-Garonne, une haie et un verger associés aux jardins ouvriers de la mairie de Serre-Castets en Béarn, ...

La fête de l'arbre 2010 à Montesquieu

Rendez-vous les 27 et 28 novembre pour la 15^{ème} édition.

Les conférences au programme :

Samedi à 15h30 : La protection des sols. Le BRF en maraîchage et en vergers, Gilles DOMENECH et Evelyne LETERME.

Dimanche à 15h30 : Pollinisation et production des fruits - Le pollen, aliment des abeilles et des hommes, Patrice PERCIE DU SERT.

Deux journées destinées aux adhérents de l'association de soutien au Conservatoire en 2010, l'une en Pays-basque le 26 juin et l'autre en Hautes-Pyrénées et Béarn le 18 juillet.

PAR EVELYNE LETERME

Reprenant l'initiative de Michèle LACROIX en 2009 où nous étions allés à la découverte des producteurs de vin de Jurançon et de Pêches Roussane de Monein, Jean-Louis BONNET et Michèle LACROIX soutenus par Michel DUCHÂTEL et moi-même ont choisi cette année trois lieux touchant aux thèmes de l'arbre fruitier local et des jardins écologiques chers au Conservatoire.

Je suis personnellement heureuse de ces initiatives qui permettent de se rencontrer dans des endroits de qualité, proches de l'esprit du Conservatoire, ce que je n'ai pas pu mettre en œuvre plus tôt faute de temps pour bien les organiser. C'est dans ces moments que l'on comprend à quel point le relais des délégués départementaux de l'association de soutien est d'une grande richesse pour le Conservatoire.

Ces journées permettent à la fois de se réunir autour de thèmes traités dans la lettre aux adhérents et de passer des moments de convivialité et d'amitié. Le port du badge le 18 juillet a été d'un grand secours pour ne pas avoir à décliner 30 fois en suivant son identité ou son département d'origine !

Actuellement ouvertes uniquement aux locaux, ces journées des adhérents méritent de l'être à tous pour bien porter leur nom (en instaurant par exemple un système d'inscription limitant le nombre d'inscrits).

Je vais relater en photos ces deux journées auxquelles j'ai participé avec bonheur.

26 juin – JAXU – Cidrerie de Bixintxo APHAULE

Accueil et présentation par Bixintxo APHAULE.

Entreprise débutée en 2002 par l'achat d'un bâtiment et d'un ancien verger de variétés de pommes à couteau classiques.

Originaire de Saint-Jean le Vieux en Pays-Basque, ayant acquis une formation d'œnologue, avec des moyens financiers limités Bixintxo se lance avec son épouse dans l'aventure de la pomme basque, dans le but de créer une cidrerie.

La cidrerie artisanale permet de traiter 30 tonnes de pommes par an et fabriquer 25000 bouteilles de cidre local (Sagarnoa) et jus de pommes. La plupart des pommes sont récoltées sur d'anciens vergers du voisinage qui apportent la diversité variétale.

L'ancien verger était planté de Golden et de Reinette du Canada. Greffée sur porte-greffe vigoureux, M106, à trop forte densité, cette dernière variété a été arrachée. Le verger de Golden restant, lui-même planté trop serré, alterne en 2010 et sera surgreffé au printemps suivant.

La parcelle replantée en variété ancienne en 2003, montre des arbres





peu vigoureux malgré leur porte-greffe M106. L'appauvrissement probable du sol par la plantation précédente, l'alternance d'excès de pluviométrie locale associés à un défaut d'arrosage pendant les périodes sèches en sont probablement les facteurs responsables. Nous avons conseillé l'apport d'amendement organique chaque année et un paillage au pied à la paille de blé ou au BRF. On voyait toutefois un début de mise à fruit se préparer pour l'an prochain.

Des parcelles de vigne cohabitent sur la propriété, dont la dernière plantée en 2009 extrêmement pentue, avec les cépages Tannat et Cabernet pour faire un vin d'Irouleguy. L'ensemble de la propriété est conduite en bio sous les conseils de l'association de suivi technique en bio pour le Pays-Basque BLE.

18 juillet – SERON (65) chez Jacques SUBRA

10h00 -15h00 et LESPOURCY (64) chez Robert BRANAA 15h15-17h30

Accueil des 60 participants chez Jacques SUBRA par Michèle LACROIX, qui présente le déroulement de la journée et rappelle sa joie d'un tel engouement pour les rencontres des adhérents.

Pour ma part, je reprends l'historique rapide du Conservatoire et de son association de soutien née en 1983 (GRPA), en soulignant les étapes importantes de son évolution, les chemins qui se sont croisés avec Jacques depuis son adhésion en 1986 et le plaisir que j'ai à venir faire découvrir aux adhérents son magnifique jardin-verger.

Sous la direction de Jacques, notre groupe a parcouru ce jardin merveilleux, découvrant les ados de toutes les tailles et de toutes les formes, de la plus petite taille (1m50 au carré) à la plus grande (15m/1m20), au sol en ados simples bordés de haies de buis ou de romarin taillées très bas ou maintenues avec des planches.



Ici la diversité est partout présente, du grand nombre de légumes qui voisinent entre eux sur les mêmes planches et qui côtoient des fleurs, la diversité des variétés, des couleurs, des associations.

On est admiratif devant l'agencement du jardin, son côté à la fois rangé, méticuleux, parfaitement entretenu et volubile, sa beauté, sa luxuriance, la créativité des maîtres du lieu.



Jacques raconte, explique ses expériences, avoue son caractère insatisfait, qui l'amène à changer les choses de place régulièrement, à faire évoluer ses techniques, à parfaire sans cesse, tout en acceptant l'idée que, incapable de noter, il ne peut pas toujours assurer ce qui est le mieux entre les différents choix. Mais une chose est certaine, il sait qu'il peut jouer avec son jardin, celui-ci répond bien.

notre stand mais ils ont néanmoins, pu apprécier « notre nouveauté » : les nichoirs à abeilles, à mésanges et à hérissons !

En effet, nous avons pu constater l'intérêt grandissant pour ce type de produit car la prise de conscience du manque de pollinisateurs et des auxiliaires si précieux à tous bons jardiniers est vraiment réelle. Nous avons ainsi pu apporter une réponse adéquate du Conservatoire à une demande effective de la clientèle. Le greffage reste également une valeur sûre et suscite toujours beaucoup d'intérêt. Nouveauté des organisateurs : un emplacement était prévu pour des échanges de plants.

Bilan positif avec un intérêt grandissant du public. À l'année prochaine !

JEAN-LOUIS BONNET

JUXU (64)

Journées des adhérents Pays-Basque 26 juin

La 1^{ère} sortie dans le Pays Basque a eu lieu le 26 juin 2010. Au programme, pour les 32 adhérents des Pyrénées-Atlantiques, des Landes, du Gers et des Hautes-Pyrénées : une rencontre avec Bixintxo APHAULE et sa petite entreprise de fabrication du cidre « made in Euskal Herria » bien sûr !

Après nous être retrouvés à partir de 10h30 à Jaxu chez notre hôte du jour, nous avons découvert grâce à ses explications claires et parfaitement maîtrisées toutes les étapes et subtilités nécessaires à la fabrication du cidre. Nous avons pu ensuite apprécier un déjeuner convivial aux plats typiquement régionaux concoctés par sa famille et servis au sein de ce qu'il convient de nommer « un bistrot paysan », c'est à dire une pièce attenante à la cidrerie où il sert des plats simples sur commande issus de sa production.

Les délicieux desserts « faits maison » par nos adhérents(es) ont complété avec bonheur ce repas.

Nous avons ensuite visité les différentes parcelles de pommiers à cidre. Là encore, les explications précises et passionnées du maître des lieux ont fait merveille. Il fait en effet partie de cette jeune génération qui veut renouer avec une agriculture plus respectueuse de l'environnement, raisonnée et biologique.

Les adhérents du Conservatoire ont pu promouvoir une de ses missions : découvrir, encourager, soutenir, favoriser ce type de démarche, auxquels beaucoup, dont je fais partie, sont très attachés. Les commentaires après cette journée, m'ont d'ailleurs confortés dans cette idée : nos adhérents sont de plus en plus demandeurs de telle manifestation qui semble parfaitement correspondre à l'envie actuelle de naturel, de raisonnable pour notre environnement. Un grand merci à Bixintxo pour son accueil et à tous les participants qui m'ont fait le plaisir d'honorer cette initiative et sans qui rien n'est jamais possible.

JEAN-LOUIS BONNET

SAINT-PIERRE DU MONT (40)
Magasin Maïsadour
15 juillet



MONEIN (64)
Fête de la Roussane
17 juillet



SÉRON ET LESPOURCY
Journées des adhérents Béarn
18 juillet

Bonjour à tous ! Après quelques jours de réflexion, il m'a paru utile de donner mon sentiment sur le déroulement de la journée des adhérents. Danièle et moi nous étions préparés pour que tout se déroule bien et je dois dire que cela a été au delà de nos espérances. Quel plaisir pour nous de vous accueillir, tous très motivés, attentifs, curieux, conscients de la nécessité de protéger la nature. Je veux montrer une autre façon de cultiver un jardin-verger par des méthodes non violentes, naturelles et économes ; une culture organique non polluante qui préserve l'Humus et enrichit le sol. Sans prétendre détenir la vérité, je crois que c'est en multipliant des lieux comme celui-ci que nous participerons au maintien de la bonne santé de la Planète.

Chaque jardin est différent, c'est au jardinier à adapter son savoir-faire en fonction du lieu, de la situation géographique et de la nature du sol de son jardin. Il doit être le reflet de sa personnalité. Il est important de se sentir bien dans son jardin, d'être heureux d'y travailler.

Au cours de cette journée vous avez été nombreux à me poser la question : pourquoi ces fleurs ? ces plantes ? quelle utilité ? Invariablement je réponds : pourquoi pas ! il n'y a pas de raisons précises, si ce n'est la biodiversité, la beauté, le bonheur de contempler une fleur, un insecte butineur... C'est bien notre esprit Cartésien de vouloir tout expliquer, chercher une raison d'être à chaque chose...



Une serre permet aux légumes de gagner en précocité, aux tomates de ne pas être atteintes de mildiou, aux semis de démarrer...

Le compostage est essentiel à la vie du jardin. Plusieurs techniques sont opérationnelles et font l'objet d'entraide et d'entraînement avec les voisins.

Ici on récupère l'eau de pluie pour le bien-être des plantes mais on creuse aussi de petits bassins pour celui du jardinier, et là c'est le travail de Danièle de les entretenir, de veiller au bien-être de ses habitants, les grenouilles, les poissons, les nénuphars, les libellules et j'en passe.



Je vous invite à découvrir son association « La grande récréée »

<http://lagranderecree.asso-web.com>, qui a pour but de réunir les habitants du village de Séron (et seulement eux) autour de hobbies de toute sorte (jeux de cartes, sorties, travaux divers, entraînement au jardinage...), présentée ainsi sur son site internet :

« De la culture de l'esprit à la culture des jardins, en passant par la culture du corps, Au sein des enclaves, en Bigorre comme en Béarn, des Séronnaises et des Séronnais de toutes générations se groupent, s'organisent, se rencontrent pour partager des loisirs ».



Après un repas champêtre nous sommes partis à la rencontre d'un autre homme et d'un autre lieu tout aussi riche et surprenant.



Après un accueil dans une salle aménagée pour recevoir du public, où Robert nous présente ses objectifs et l'histoire du lieu, nous partons à la découverte de la propriété. Tout d'abord nous découvrons avec surprise sa grande mare construite avec une architecte et qui fonctionne avec un système de pompes faisant remonter l'eau en circuit fermé vers une cascade.



On découvre ensuite les nichoirs de toutes sortes, pour de multiples oiseaux et pour différents insectes, construits sur place dans un bâtiment qui sert aussi de logements de stagiaires ou de visiteurs. Robert nous montre le mur conçu pour abriter différentes espèces d'animaux et les toilettes sèches conçues et fabriquées sur place.

Aux alentours on découvre le verger des arbres du Conservatoire achetés du temps de son installation landaise à l'écomusée

de Marquèze, qui voisinent avec les légumes et les haricots maïs.

Un grand champ de tomates nous indique qu'ici la culture n'est pas familiale mais bien destinée à un groupe de personnes qui œuvrent ensemble. L'association Magic Cazau se veut être un refuge de la biodiversité et un lieu de rencontre et de formation.



LES STAGES DE L'ANNÉE 2010

Cette année le Conservatoire a réalisé 17 stages, dont 12 sur le programme annuel et 5 nouveaux à la demande, soit sur site extérieur soit à Montesquieu. Ces stages supplémentaires et les conférences de juin ont amené le Conservatoire à réduire son programme annuel. En tout ce sont 227 stagiaires qui ont participé aux formations dont 185 sur le programme général (le bilan 2009 était sensiblement voisin avec 217 stagiaires sur 17 stages).

○ Stages sur sites

Le conservatoire est intervenu sur différents sites pour effectuer des formations simples à la taille des arbres fruitiers. **La première pour l'association Promhaies** de Montalembert dans la Vienne, a eu lieu le 18 février à Montesquieu. Les quatre autres ont eu lieu sur les sites de plantation, en Lot-et-Garonne à Villeton, puis en Gironde sur deux sites de Mérignac, la quatrième au verger de Laàs et la dernière en Dordogne sur plusieurs sites du Conseil général. Les interventions ont été réalisées par Evelyne LETERME et Bertrand ROQUES, seuls ou ensemble selon la taille du groupe.



Stage de formation à la taille pour Promhaies



à Villeton - réserve naturelle de la Mazière - 22 février

Formation à la taille du verger auprès des deux employés du site suivie de la réalisation de la taille du verger et conseils d'entretien. Ce verger est en excellent état malgré le peu d'entretien annuel (une taille par an – rares traitements), la proximité de la nappe phréatique ainsi que les inondations ponctuelles. Seuls les pêchers de la partie basse en souffrent mais les autres arbres sont exceptionnellement en bonne santé.



Un jardin verger ne doit pas uniquement servir à nourrir le corps, mais aussi nourrir l'Ame et l'Esprit. Peu importe la surface ; quelques m² peuvent être un oasis de verdure, accueillant pour la faune des auxiliaires utiles au jardinier. Ma seule ambition est de semer quelques graines d'espoir dans la tête et le cœur des jardiniers. Alors je pourrai dire comme le colibri : « j'ai fait ma part ». Amicalement et merci à tous.

JACQUES SUBRA

MONEIN (64) Fête du village 1^{er} août



PRAYSSAS (47) Féria des fruits 21 - 22 août

Installé le samedi matin comme chaque année par Sylvie et Bertrand ROQUES, le stand est situé sur la place de Prayssas à l'ombre des platanes. Heureusement car cette année encore la chaleur fut au rendez-vous, et un peu excessive.

Jean LAFFITTE et Josiane BOLLAS prennent le relais, rejoints par Marcel BOUSQUET. Evelyne LETERME arrive pour la nocturne après le stage d'écussonnage du matin. Cette équipe fait déguster nos produits, distribue la documentation et répond aux questions des promeneurs jusqu'au feu d'artifice.

Dès 9h le dimanche et par un beau soleil toujours fidèle au rendez-vous, Evelyne, Paul PETRUZ et Jacques DUPIN s'installent sur le stand du Conservatoire, idéalement placé à l'ombre des marronniers sur cette belle place de la mairie de Prayssas. Cette année, le stand a été un peu agrandi avec de nombreux produits présentés. Pour les fruits, si les pommes et les poires sont présentes, elles sont encore loin de la maturité et ne peuvent être dégustées. Mais ce sont surtout les prunes (Ente, Caprane, Reine-Claude,...) et les pêches (Roussanne, Pêches de vigne, brugnon divers...) qui sont les plus représentées. Coté légumes, ce sont essentiellement des tomates variées qui forment le gros du bataillon (je n'ai pas leur nom...). A côté de ces nourritures corporelles, l'esprit n'était pas oublié avec le rayon librairie où les publications du Conservatoire étaient bien représentées. En résumé, un stand attirant, bien approvisionné en produits à présenter, à faire déguster et... à vendre aux visiteurs !

Comme à l'habitude, la matinée est très calme et ce n'est qu'après la messe des fruits que les choses s'animent quelque peu avec l'inauguration officielle et la visite des différents stands par les personnalités qui apprécient toujours autant le jus de pomme que nous leur offrons. Heureusement, quelques groupes habituels sont là pour assurer l'ambiance ! Après cette matinée « tranquille » c'est l'heure du déjeuner avec la traditionnelle entrecôte frites préparée par notre voisin boucher charcutier.



L'après-midi démarre lentement et c'est vers 16h que les visiteurs sont un peu plus nombreux. Entre temps, nous avons reçu le renfort de Monique DUPIN et de Clotilde sa petite-fille ainsi que de Claude BOYER et Marcel BOUSQUET qui rapatriera le matériel du stand sur Barolle. Tout ce petit monde s'évertue à présenter les variétés, à les faire goûter aux visiteurs qui le plus souvent sont conquis et finissent par acheter en quantité variable (de quelques fruits au plateau entier) Le plus souvent ce sont les enfants qui influencent leurs parents. Ils sont souvent surpris de découvrir des saveurs inconnues pour eux (exemple les pêches de vigne). Malgré une fréquentation en nette baisse par rapport aux années précédentes, cette fête des Fruits nous a permis de tirer quelques enseignements intéressants. On constate : le manque de connaissance du public vis-à-vis des variétés anciennes (au niveau des appellations et surtout des saveurs), qu'il est important de faire déguster ces variétés et en particulier aux jeunes qui après un mouvement de surprise réagissent souvent très favorablement (l'éducation du goût), que pour être appréciés les produits présentés doivent être de qualité (bon stade de maturité, bonne présentation (ce qui n'est pas toujours facile sur un stand en plein air !). À l'année prochaine, n'hésitez pas à venir nous rejoindre.



JACQUES DUPIN

à Mérignac - 25 février

Stage de formation du personnel de la ville sur deux sites, le matin, au Parc de Bourran, auprès de 15 employés de la ville et l'après-midi au Parc du Luchey auprès de 13 autres.

Parc de Bourran, la plantation est récente, fin 2009 ; 55 arbres, 12 plants de vigne et 55 plants de petits fruits sont plantés sous forme d'escargot.

Le sol est calcaire, très pauvre en éléments minéraux. La plantation a été faite au trou avec un apport d'organo-minéral. L'arrosage a été installé. Les conditions semblent réunies pour une bonne réussite de la reprise. A surveiller : la croissance et les attaques éventuelles de pucerons.

Parc du Luchey, la plantation date des années 2007 et 2008.

La très faible croissance des arbres est due à des problèmes de sol : sous-sol argileux, sol pauvre, humidité stagnante en hiver (surtout en avril 2009), forte déshydratation en été compensée par des arrosages au pied. Le BRF appliqué en 2007 n'a pas été renouvelé.

Les conseils donnés pour le rétablissement de la situation ont été de désherber manuellement au pied, de mélanger sur 15 cm un organique type fumier pailleux, d'épandre en surface un organo minéral (azote 5 à 7%), de mulcher avec BRF ou/et poser une collerette en fibre de coco, de déplanter les arbres situés dans les cuvettes où l'eau stagne, à remettre sur sol plat ou sur butte et enfin d'arroser avant que le sol ne soit déshydraté.



au verger du Château de Laàs, l'entreprise Santa Fé de Jurançon a assisté à un stage de taille le 3 mars.

Situé sur les coteaux de Jurançon, cette entreprise adaptée développe depuis 2008 un projet de production viticole et arboricole destiné à la réinsertion de personnes handicapées après leur avoir permis de se qualifier dans ces métiers.



à Périgueux, Service Espaces Verts du Conseil Général de Dordogne - 16 mars



Une formation à la taille de vergers implantés par le Conseil Général de la Dordogne sur différents sites du département a été effectuée auprès de 12 employés. Un jeune verger situé à l'extrême Est du département a servi de support à la présentation du comportement des arbres fruitiers. Une taille très sévère avait été appliquée l'année précédente, suivie d'une pousse très vigoureuse. Les arbres étaient très sains, bien que dans un

environnement très humide, à proximité d'une rivière.

Le personnel du Service Espaces Verts du Conseil Général a découvert le comportement des arbres fruitiers, très distinct de celui des espèces ornementales et forestières. Ce fut l'occasion de riches échanges et un entraînement sur les arbres en place.

○ Programme annuel : Taille hivernale d'arbres fruitiers

LAGRANGE (40)

Mercredi 24 Février

Verger de la mairie

Suite au stage de taille, les conseils de taille et d'entretien du verger ont été fournis à la mairie. Les arbres manquants et à déplanter pour cause d'asphyxie ont été notés pour replantation.



SADIRAC (33)

Mercredi 3 Mars - 10h00 à 17h00

Domaine de Belloc : Plantations 1993 et 1998

PAR ANDRÉ DEVAL

Cette journée fut consacrée à un stage de greffage le matin et une formation à la conduite fruitière, l'après midi sous la conduite de Marcel FANTINO et avec mon aide. Pour certaines personnes, ce stage était la suite logique à leurs achats lors de la Fête de l'Arbre. Vers 10h15, tous les participants étaient réunis, suspendus à la parole de Marcel, contraints de découvrir la greffe anglaise, la simple en premier, la compliquée en second. « Vous n'avez qu'un seul nom à retenir : le cambium » ; Marcel s'applique à faire découvrir l'étroite bande blanche, qui est l'une des clés principales de la réussite. Suit la démonstration de la greffe en écusson, je complète par celle en couronne. Nous n'échappons pas à la nostalgie de la bonne vieille greffe en fente ! Nous ne sommes pas avares de pourquoi et comment. Ensuite vient la partie pratique où chacun s'efforce de s'exercer pour le mieux en précisant des points de détail. Les appareils photos enregistrent les exemples magistraux. Tous les participants repartiront avec leurs travaux pratiques, y compris avec de vrais porte-greffes et la variété de greffe de son choix, sans oublier les conseils de plantation pour mise en jauge.

Le temps était de la partie, du soleil avec un vent un peu piquant. Le repas type « auberge espagnole » se déroule dans les échanges de terrines maison..., rien ne manque. L'après-midi, nous reprenons avec pour exemples les arbres livrés par le Conservatoire, en scion, de deux ou trois ans, pour mettre l'accent sur la taille de formation. Puis nous nous répartissons en deux groupes de cinq stagiaires pour expliciter les rudiments de la conduite fruitière, précédée d'observations d'ordre général. Au passage la plupart des fruitiers sont déjà « taillés », ce qui constitue aussi des exemples achevés. Nous avons pu pratiquer sur l'essentiel : le pommier, le prunier, le poirier, le pêcher. Nous aurons, en virtuel, élagué un cerisier, formé un noyer... rappelé dans quelles périodes nous taillons nos arbres fruitiers.

Nous découvrons parmi les variétés d'arbres « truffiers » : le noisetier et ses multiples gourmands potentiellement à retirer. A ce sujet, un professionnel de l'agriculture m'a signalé l'intérêt du noisetier (en dehors des fruits) : alors que la vigne subit beaucoup de traitements (pas toujours bio), il se pratique encore de réserver de la place pour des haies de noisetiers le long des vignobles afin de servir de havre aux insectes utiles, pour conserver une bio-diversité. Il a bien fallu nous résoudre à nous quitter, à 17h30 l'entreprise de Bernard LAFON fermant ses portes.

LAÀS (64)

Mercredi 3 Mars - 10h00 à 17h00

Plantations 2007 - 2008

17 stagiaires encadrés par J.J. DIHARCE et E. LETERME sont partis à la découverte des différentes espèces fruitières au verger de Laàs pour y pratiquer la taille d'hiver.



MONTESQUIEU (47)

Samedi 6 Mars - 10h00 à 17h00

Plantations 1996 - 1998

21 stagiaires réunis autour de B. ROQUES et E. LETERME ont pu découvrir la grande diversité d'espèces et de comportements liés à la variété, au porte-greffe et à l'âge des arbres avant de pratiquer la taille.



Installation du grand nichoir à abeilles maçonnes au verger de Montesquieu par Robert BRANAA

MORLAAS (64)

Festives de Morlaas

29 Août



LANGON (33)

Foire aux vins (par Slow food Bordeaux)

3 septembre

LAAS (64)

Journée du patrimoine

19 septembre

LA CHAPPELLE AUBAREIL (24)

Foire aux vieux légumes

19 septembre

PAU (64)

Intervention au CE de Total

24 septembre

Depuis un an, nombreux étaient les salariés qui attendaient cette exposition car ils savaient déjà qu'ils pourraient toucher et goûter aux fruits, aux jus ! Cette expo c'est un peu la « Mad Man » des expos du Comité d'Entreprise de TOTAL : on a le droit de faire tout ce qui est interdit de nos jours ! Alors, ce 24 septembre, le Conservatoire a enflammé le CE entre 12h30 et 14h30, à la sortie de la cantine.

Les salariés étaient curieux de découvrir l'expo de fruits de variétés anciennes (pommes et poires du Béarn et régions environnantes). Pour la dégustation de pommes, Magdaléna et Marie-Hélène armées d'un beau tablier rouge et d'un couteau font goûter tous les fruits à leurs collègues sous l'œil attendri de Claude, venu nous aider pour l'occasion et qui est ravi d'œuvrer aux cotés de ces jeunes recrues ! les salariés se prêtent volontiers à une analyse comparative des saveurs : et il y en a pour tous les goûts ! Certains réclament la Pomme d'Api Noire qu'ils avaient adoré l'année dernière : des connaisseurs !

Des collègues nous disent que c'est chouette d'avoir des têtes connues pour les renseigner, et qu'ainsi, ils osent plus facilement poser des questions. On réoriente vers Evelyne pour une réponse plus technique et professionnelle et cela ravit nos collègues chercheurs.

En face de la porte d'entrée, un panneau « Commandes d'arbres » indique où s'adresser pour les commandes de fruitiers. Sylvie est connectée sur le site du Conservatoire pour prendre les commandes en direct tandis que Christine, le gros livre d'Evelyne et Jean-Marie sur les genoux, conseille et prépare les commandes d'arbres. Nos collègues

savent qu'ils auront les meilleurs conseils !
 Nombreux adhérents se sont déplacés spécialement pour l'occasion : ils sont contents de voir le CVRA. Francis et Philippe sont venus avec leurs épouses, Geneviève et Michelle pour acheter des livres, poser des questions à Evelyne. Jean-Marc, adhérent depuis deux ans, en profite pour acheter et faire dédicacer « les fruits retrouvés » à Evelyne. Elle sera d'ailleurs sollicitée à quatre reprises pour dédicacer trois « Fruits Retrouvés » et un « Taille à la Conduite ».

Trois collègues décident de nous soutenir et adhèrent à l'Association de Soutien du Conservatoire.

Bertrand ROQUES fait déguster les jus de pommes : une dégustation pour le plaisir car les rares bouteilles et cubis de jus de fruits sont partis très vite !
 Au nom du personnel de Total et des adhérents ASCVA venu les rencontrer, nous remercions Evelyne LETERME, Sylvie et Bertrand ROCQUES et Claude ETIENNE pour leurs disponibilités, leurs conseils et leur bonne humeur.

MARIE-NOELLE DUFRÈNE

HENDAYE (64)

Fête de la corniche

25 et 26 septembre

ESPOEY (64)

12^{ème} expo vente de végétaux

26 septembre



Arrivées un peu après 9h sur la place fleurie de la mairie d'Espoey, Marie-Hélène et moi avons trouvé Claude ETIENNE esseulé et bien enrhumé. Il avait déjà sorti un chapeau, et avait fait tout son possible pour le monter mais tout seul ! mais, c'était mission impossible !

Une demi-heure plus tard, Michèle et David arrivaient avec tout le matériel (pommes, poires mais toujours pas de scoubidou !) suivis de près par Jacques SUBRA.

Au cours de la journée, nous avons eu la visite entre autres de plusieurs copains qui n'avaient pu venir vendredi au CE de Total. Christine est arrivée avec le soleil après le repas.

Mais le moment de pur bonheur de cette journée, j'ai eu la chance de le partager avec Jacques : Vincent, un jeune garçon de 13 ans s'est arrêté volontairement devant la table installée par Jacques pour poser des questions sur la greffe. « C'est quoi le mastic que vous utilisez ? » Jacques s'approche, perplexe, pour lui répondre.

ÉTOUARS (24)

Mercredi 17 Mars - 10h00 à 17h00

Plantations 2000 - 2001

Journée de travaux à Etouars

PAR JEAN GANIAYRE

L'abstention n'a pas frappé que les urnes le week-end du 13 et 14 mars... Elle a aussi frappé la participation à la journée de travaux programmée au verger d'Etouars. Et c'est un très faible pourcentage de bénévoles qui s'est retrouvé ce matin là sur le site. La tâche à accomplir n'avait certes rien d'enthousiasmant : il s'agissait d'enfourer du fumier au pied des 110 sujets de la parcelle dite d'Installation et de Démonstration, activité qui n'a pas résisté aux plaisirs de la pêche à la ligne. Sous la houlette compétente de Alain AUPY, salarié de la Communauté de Communes du Haut Périgord, en charge du verger, le petit groupe s'est toutefois acquitté de sa mission dans des délais raisonnables ! Espérons que nos prochains rendez-vous auront plus de succès...



Le verger a retrouvé une animation les mardi et mercredi suivants lors de la venue d'Alain MARQUET pour la taille des vergers d'Etouars et de Soudat, et d'Evelyne LETERME pour l'animation d'un stage de taille. Le stage d'une demi-journée a vu un petit nombre de participants. Toutefois ce verger est un bon support, avec une bonne croissance, une belle mise à fruits, un entretien très correct, une grande diversité avec plusieurs espèces, différents types de conduite, des

associations avec les joualles où vignes et pêchers sont très vigoureux et une belle haie identique à celle de Montesquieu mais où les noyers sont bien plus vigoureux et productifs grâce à la pluviométrie supérieure.

On note toujours des attaques un peu fortes de pucerons principalement sur pommiers mais nous ne doutons pas que nous arriverons à limiter leur prolifération.

La taille des pêchers du verger de Soudat a été réalisée l'après-midi. Les arbres sont en situation limite dans ce sol gorgé d'eau en hiver et non arrosé en été. L'asphyxie racinaire est notable sur une zone où tous les arbres sont morts ou mourants.

Rénovation d'un verger âgé

POEY DE LESCAR (64)

Samedi 27 Mars : 10h00 à 16h00

PAR SOPHIE LAPORTE

Grâce aux indications qu'Eve avait pris soin de poster huit jours avant le stage, je suis arrivée tout droit de Lot-et-Garonne à l'heure dite à Poey de Lescar chez Françoise et Claude ETIENNE qui m'ont accueillie chaleureusement comme l'ensemble des 12 stagiaires autour d'un petit café. Evelyne LETERME qui animait le stage était déjà là ainsi que toute l'équipe sympathique des Béarnais, dont un élagueur professionnel.

Nous nous sommes donc tous retrouvés avec un couple de Vendée également (quelle joie ce partage) au pied des Pyrénées enneigées et nous nous sommes rendus en marchant dans le verger des parents de Françoise ETIENNE.



Là, notre première rencontre fut un poirier de plus de quatre-vingt ans qui m'a beaucoup intimidée au départ. Puis, selon les consignes d'Evelyne LETERME nous avons procédé à une taille légère qui visait principalement à laisser passer la lumière et avons supprimé des rameaux qui avaient poussé à l'intérieur de l'arbre ou sous d'autres branches, donc trop à l'ombre. De l'engrais organique fut épandu ensuite autour de l'arbre à l'aplomb

de sa ramure ; nous avons fait de même pour les suivants. Ainsi, au cours de la journée cognassier, pêcher, prunier, tous âgés, reprirent forme, ils n'étaient plus tout à fait les mêmes sans être trop changés pour autant. Chacun ayant gardé sa spécificité et son caractère d'origine.

Humainement et sur le plan technique, ce fut une journée riche d'enseignements. La pluie battante et les rafales de vent de la matinée n'ont pas entamé la bonne humeur et l'efficacité de l'équipe.

Merci Françoise et Claude de nous avoir accueillis si gentiment et de nous avoir fait goûter et partager vos sublimes confitures. A l'année prochaine sur le même thème...

PAR CLAUDE ETIENNE

Françoise était inquiète sur le sort qui allait être fait à ses vieux arbres qu'elle avait connus dès sa petite enfance. Mais en fin d'après midi son petit tour de jardin l'a totalement rassurée et elle était très satisfaite de l'aspect des arbres traités. Pour ma part, je m'attendais aussi à plus de chute de bois, et si j'avais fait cette intervention seul, j'en aurais probablement plus enlevé (on était encore loin des 30%). J'ai dû suivre le stage équivalent il y a environ 5 ans, quelque part dans les Landes, et je crois pouvoir dire que les principes qui guident l'intervention ont évolué : non seulement pour le volume de bois chuté, mais aussi dans le choix des tailles et dans le « respect de la personnalité de l'arbre ».

Et je trouve cette évolution positive : on ne se trouve jamais, ou si rarement, dans un cas d'école, et l'on ne peut pratiquement jamais faire comme la gravure qui figure dans le manuel. C'est en tout état de cause ce que je ressens lorsque je me trouve au pied d'un arbre avec mon sécateur.

En conclusion : aucun regret d'avoir livré le jardin aux stagiaires. D'ailleurs, à mon avis, ceux-là étaient comme la plupart des stagiaires et comme je l'ai été aussi dans ces cas-là : un peu trop passifs, très attentifs certes, mais trop peu sûrs de leur jugement pour oser le mettre en pratique sur le champ.



PAR EVELYNE LETERME

La phrase de conclusion de Claude me permet de rebondir. La reprise d'arbres âgés est toujours techniquement difficile car elle impose de pouvoir grimper dans les arbres. C'est une chance que nous ayons parmi nos bénévoles un grimpeur-élagueur Benoît DUFRÈNE qui était déjà intervenu l'année précédente à Monséguir dans les Landes. Le verger de Claude était bien différent avec des arbres mieux éclairés avec une ramure moins déséquilibrée et surtout bien moins haute. Toutefois, ajouté aux conditions climatiques du jour, pluie et vent, la taille en hauteur n'est possible que par peu de monde guidé depuis le sol. Et c'est bien ce que l'on a fait. Pour ma part j'ai eu l'impression d'avoir pu donner les consignes adéquates, qui allient respect de l'arbre dans sa structure actuelle et réparation des effets du temps

et des productions passées, en reprenant les connaissances en matière de croissance et mise à fruits. Chaque arbre, quel que soit son âge, sa vigueur et son espèce, est porteur de l'enseignement de son histoire. Il s'agit de la décrypter et ensuite de décider parmi les différentes possibilités du choix des branches que l'on reprend, que l'on supprime ou que l'on allège. La restructuration sévère n'était évidemment pas de mise dans ce contexte où les arbres avaient été suffisamment choyés.



Vincent explique alors qu'il s'est essayé aux greffes au fond de son jardin, en particulier « l'anglaise » autour desquelles il avait mis de la ficelle mais cela n'a pas marché ! pourquoi ? Jacques sourit. Conquis par ce jeune autodidacte plein d'intérêt pour sa passion, il lui explique d'abord qu'il faut greffer les fruitiers d'une même espèce entre eux : les pommiers sur des pommiers et les poiriers sur les poiriers et pas sur les pommiers ! « ah ! c'est ça ! » a répondu Vincent. Ensuite il a demandé à Jacques comment il fallait s'y prendre, si les élastiques étaient obligatoires (c'est vrai, a-t-il ajouté, dans ses essais, la ficelle s'était incrustée dans l'arbre ! Jacques venait de lui expliquer que la ficelle doit être coupée lorsque la greffe a pris alors que l'élastique cassait tout seul).

Autour de Jacques et Vincent un attroupelement s'organise. Jacques montre comment faire une greffe en fente, en couronne et une anglaise. Vincent n'en perd pas une miette. Il a tout compris. Jacques est heureux d'avoir rencontré Vincent et d'avoir partagé sa passion avec un garçon plein de fraîcheur et de vérité.

Le rendez-vous est pris pour l'année prochaine ; Vincent viendra rencontrer Jacques et lui parler de ses greffes.

MARIE-NOELLE DUFRÈNE

PREIGNAC (33)

25 septembre

Domaine de la Chapelle

Colloque sur la gestion de la biodiversité en SAUTERNAIS, l'utilisation de la haie en viticulture, l'étude des écosystèmes et l'observation des sols, la biodiversité spécifique et exemplaire du Ciron.

Le compte-rendu de ce colloque et les interventions seront mis en ligne sur le site : <http://www.domaine-de-la-chapelle.org>

FONROQUES (24)

4^{ème} fête de l'arbre de l'association ami'call

26 septembre

PESSAC (33)

Automne du Bourgaillh

2 et 3 octobre

LAÀS (64)

Fête du maïs et du verger

3 octobre

AGEN (47)

La jeunesse au champ - Hippodrome

3 octobre

NEUVIC (24)
21^{ème} journée des plantes

3 octobre

FOULEIX (24)

Les automnales de la Brande

3 octobre

HENDAYE (64)

Fête de la pomme

17 octobre



MANIFESTATIONS À VENIR

TULLE (19)

Conférence E. Leterme
à la Fête des Fruits

« Le patrimoine fruitier traditionnel dans les haies »

Exposition de la collection de noisettes

16 octobre

CLARACO (64)

Fête horticole

17 octobre

TRÉLISSAC (24)

Restaurant du pêcheur

17 octobre

SABRES (40)

Les automnales

24 octobre

AGEN (47)

Journée de la femme

Hippodrome

24 octobre

HENDAYE (64)

Domaine d'Abbadia

Du 12 au 24 octobre

MOMAS (64)

20^{ème} fête de l'arbre

7 novembre

PAU (64)

Les floralies

Du 10 au 14 novembre

SAINT-PIERRE DU MONT (40)

Maisadour

19 et 20 novembre

CORNEBARRIEU (31)

21^{ème} foire aux plantes

21 novembre

MONTESQUIEU (47)

15^{ème} fête de l'arbre

27-28 novembre

MONEIN (64)

La route de vins

12 Décembre



NOUVEAUTE - À DECOUVRIR

○ Ouverture au public en avril 2011
à Nérac (Lot & Garonne) le Potager
Pédagogique Bilingue de Mion (Organic
Bilingual Cottage Garden) chez Sophie
Laporte-Delpech.

Le projet de potager pédagogique bio de
Mion cultivé en ados a pour objectif de
respecter l'environnement et de mener
une réflexion sur la nature, l'eau, l'alimen-
tation et la santé.

Greffage

MONTESQUIEU (47)

Samedi 13 Mars - 10h00 à 17h00

Domaine de Barolle

Encadrés par J.M. DUTHURON et
E. LETERME, les 12 stagiaires, après une
présentation du greffage en salle ont
pu pratiquer différentes techniques en
pépinière.



HENDAYE (64)

Samedi 24 Mars - 10h00 à 17h00

Domaine d'Abbadia

PAR NICOLE ET BERNARD PINAQUY

Après avoir longé la corniche basque, nous arrivons à Hendaye devant l'entrée du domaine d'Abbadia. A cet endroit, le chemin balisé nous conduit à la maison « EKATOENEA », ancienne ferme rénovée du XVIII^{ème} qui se trouve en contrebas du château. C'est là que nous attendent Jean-Jacques DIHARCE et Jean-Louis BONNET pour un stage de greffage. Michel DUCHÂTEL et Evelyne LETERME venus pour une visite du verger, sont également présents. A 10 heures, après un accueil chaleureux et les présentations d'usage, le groupe constitué d'une dizaine de personnes se retrouve dans la salle de projection pour une séance pédagogique. Jean-Jacques DIHARCE nous rappelle quelques notions d'anatomie de l'arbre (circulation de la sève, rôle des cambiums...) puis nous expose le but du greffage et les différentes techniques utilisées. C'est un moment d'apprentissage et d'échange où tout le monde participe avec un grand intérêt. Déjà 11 heures, nous passons à la première partie des travaux pratiques. Nous attaquons le paquet de brindilles pour nous entraîner à la coupe en biseau. Pour cela chacun se munit d'un greffoir particulier (lame biseautée sur une face à tranchant droit) et c'est donc dans la bonne humeur que nous essayons de réaliser des tailles aussi parfaites que possible. Le coup de main ne s'improvise pas et les yeux de nos maîtres sont toujours là pour corriger nos défauts.

Il est midi et nous voilà installés devant la maison ensoleillée avec nos pique-niques pour un bon moment de convivialité. Dès 14 heures, il faut passer à la deuxième partie de la pratique : greffage sur table à l'anglaise de pommiers, poiriers et cerisiers. Le moment est sérieux car ce type de greffe compliquée demande de la concentration et de l'adresse. Au début les gestes sont plus ou moins bien assurés, parfois il faut recommencer mais Jean-Jacques DIHARCE et Jean-Louis BONNET prodiguent remarques, conseils et encouragements tout au long de la séance et au fil du temps les sujets greffés se multiplient. Nous nous rendons ensuite dans le verger pour une démonstration de surgreffage et de greffes en couronne. La fin de la journée approche. Nous conservons précieusement nos sujets greffés dans lesquels nous mettons beaucoup d'espoir et chacun repart avec le sentiment d'une journée réussie, conviviale et riche en enseignements sur l'art de la greffe.

Taille en vert, présentation des parasites et méthodes de lutte

LAÛS (64)

Samedi 12 Juin - 9h30 à 12h30

Château

PAR EVELYNE LETERME

Ce stage d'une demi journée entièrement en extérieur avec 17 stagiaires, a commencé par la présentation de la vue globale de ce verger – J'insiste sur le fait que les observations sont toujours à remettre dans le contexte local. De fait mon premier enseignement aux néophytes consiste à faire comprendre que les observations que l'on va pouvoir faire dans ce verger ne seront pas transposables à 100% chez soi. Pour pouvoir y faire les mêmes types d'observations, la vision des arbres dans plusieurs contextes est nécessaire.

Il est donc important d'apprendre à décrypter ces conditions locales. Ce stage permet d'insister sur les paramètres à prendre en compte : travail du sol avant



plantation, conditions de plantation, état du sol ; prise en compte sur toute la période post plantation de la pluviométrie, du parasitisme, des travaux de sols, amendements, apport de BRF, irrigations complémentaires...

Durant ce stage, des travaux d'entraînements ont pu être menés malgré le temps très court imparti (3 heures qui ont été étendues sur 1 heure de plus) :

1°) taille en totalité de la haie associant 2 arbres fruitiers en tige et 4 arbres taillés à 1m de haut et de large, observation de l'intérêt agronomique d'associer les racines et de profiter de leurs interactions (l'aspect de cette haie est très beau, la croissance est parfaite, les arbres tiges produisent et pourtant la plantation est à 1m entre plants), observation des différentes associations, des espèces à feuillage pérenne comme le feijoa, et enfin celle des porte-greffe nanifiant du prunier « ferenlain » qui ont une belle vigueur et un bel aspect dans cette haie.

2°) taille de la totalité de la parcelle de pommiers en demi-tige sur M106, avec observations des effets variétaux des fortes attaques de pucerons cendrés,

3°) éclaircissage des pêchers, observation de l'effet déplantation et remise sur butte un an après plantation, effet terrain visible, observation de présence du puceron des galles rouges,

4°) visite rapide des pruniers qui démarrent bien, des abricotiers très chargés en fruits,

5°) de la vigne, très vigoureuse et très chargée de grappes, la fécondation semble avoir été très bonne. Un des pêchers associé présente une attaque sévère de cochenilles sur tronc traitée par badigeon au mélange alcool/savon noir/huile de colza,

6°) des cerisiers en axe sur Maxma qui présentent une absence de production et un aspect chlorosé,

7°) des néfliers en axe qui sont en pleine santé, très vigoureux,

8°) des cognassiers en axe qui souffrent d'entomosporiose (champignons des feuilles),

9°) des poiriers en gobelets bas qui ont besoin d'être taillés,

10°) des pommiers sur M9 en axe trop chargés en fruits dont 60% vont être éclaircis par les stagiaires. Une observation intéressante, le verger n'est pas atteint de parasitisme à part les pucerons.

Sur l'ensemble du verger, on constate des attaques trop intenses de pucerons qui ont laissé des dégâts sur les structures. Par contre la présence de champignons parasites est faible. Le mildiou de la vigne a été traité mais l'inoculum est faible en raison des températures basses du matin, la cloque du pêcher est terminée et n'a semble-t-il pas été conséquente. Nous ne connaissons pas le nombre d'applications anti cloque effectuées. La tavelure du pommier est quasiment absente, tant sur les gobelets sur M106 de la parcelle nord que sur les axes sur M9 de la parcelle sud, par contre la seule variété sévèrement atteinte est le témoin Golden.

MONTESQUIEU (47)

Samedi 19 Juin - 10h00 à 17h00

Domaine de Barolle



15 stagiaires sont réunis pour ce stage d'une journée qui commence par la découverte du verger à l'aide d'une projection vidéo. On aborde les différents modes de plantation et les apports du BRF sur le sol, l'intérêt du paillage, l'effet spécifique du BRF sur la vie du sol et l'intérêt fondamental de la microflore et de la faune sur les matières organiques.

Ensuite le travail de terrain commence sur les poiriers en gobelets et les jeunes pommiers par l'éclaircissage des fruits, la découverte des parasites et les moyens de lutte, l'observation des caractéristiques variétales et de l'effet porte-greffe. Ensuite nous avons découvert les cerisiers greffés sur Maxma (une seule taille de grosses branches



Pucerons des galles rouges du pêcher



Raisin de Palestine

Un petit verger de variétés locales est déjà présent sur le site.

La visite, les mercredis et samedis, destinée à des groupes de 7 enfants de 4 à 12 ans dans un premier temps sera faite en anglais.

Nous suivrons avec beaucoup d'intérêt les travaux de Sophie qui a réalisé un stage de fin d'étude de deux semaines au Conservatoire pendant la période de taille des pruniers.



LA RUBRIQUE DU POTAGER

Nouvelles de mon jardin.

PAR MICHÈLE LACROIX

Après un mois d'avril et la première quinzaine de mai de pluie et de froid entrecoupés de journées très chaudes, j'ai pu repiquer bien tardivement les légumes dans les ados. Piments, poivrons et aubergines ont alors végété, et ont été attaqués régulièrement par les limaces ! En effet, je dois partager généreusement mes pauvres légumes avec une horde de gastéropodes ! Je me résous à mettre du ferramol, du purin de fougère pur, et aussi de la cendre mais je constate que cette dernière perturbe mes piments !

Les tomates sont plantées sous serre pour éviter le mildiou. Un seul traitement le 21 juin (ortie, consoude, prêle) a été fait mais mi-août, une attaque de mildiou a lieu sur le rang sans couverture ; le mildiou commence à gagner les portugaises et San Marzano. On arrache 2 ou 3 pieds des tardives très atteintes, on supprime bien des feuilles et à mes purins ! j'y mets la dose (le 16 août) : pour 30l, 4l de prêle, 2l/2 d'ortie, 2l 3/4 de consoude, 2l de fougère et du savon noir. Tous les légumes ont droit à la pulvérisation, avec une dose plus importante aux tomates malades et aux courgettes et concombres sur lesquels démarre de l'oïdium.

Le 25 août, j'utilise les restes de la préparation pour les fruitiers ; pour 40l, je mélange 1kg 500 d'argile kaolinite, 5l de prêle, 4l d'ortie, 4l de consoude, 2 cuillerées de miel, 20cl de savon. Mes tomates malades étaient bien blanches après cela... mais au bout de quelques jours, j'ai constaté qu'elles remettaient des feuilles bien vertes et que celles qui avaient un peu de mildiou avaient séché ! est-ce l'argile ? est-ce le miel ? le résultat me satisfait mais je surveille la suite et prévois une autre pulvérisation le 7 septembre.

Autre constatation : mes tomates ont été mal pollinisées malgré un grand nombre d'abeilles ; en même temps en bordure du jardin des plaqueminières étaient envahies d'abeilles pendant leur floraison ; les citrouilles les attirent beaucoup également. Je me demande si la proximité de certains légumes n'influence pas la qualité de la pollinisation. Patrice PERCIE DU SERT me donnera peut-être la solution lors de son intervention à la Fête de l'Arbre.

LE COURRIER DES ADHÉRENTS

Mail envoyé à Michèle LACROIX à l'occasion de la journée des adhérents Béarn par André CONVERT

Tout d'abord permettez-moi de vous saluer Madame et Monsieur LACROIX. Je crois que vous partagerez avec moi le constat que l'ordinateur via Internet est un formidable moyen de communication, avec cependant un inconvénient majeur il favorise l'anonymat. Précisément à cet instant mon but est de rompre avec celui-ci.

Vous me faites aimablement participer à la vie des adhérents Béarnais au Conservatoire et à aucun moment je n'ai pris l'initiative de vous exposer les motivations de mes absences. La première répond à un critère sans appel, on dit communément que l'on ne peut être et avoir ETE... C'est malheureusement mon cas, je totalise 85 ans au compteur auxquels s'ajoutent plusieurs problèmes de santé. J'écris ceci sans amertume car ma vie m'a permis de voir des choses inoubliables, de connaître et participer à des événements significatifs enfin vivre le progrès technique, social humain ; un simple exemple dans mes jeunes années j'étais radiotélégraphiste, un moyen de communication mondialement utilisé. Actuellement je joue avec l'ordinateur...

Ce que vous venez de découvrir vous explique mes absences pourtant si vous saviez combien j'aimerais être des vôtres... ! et discuter de tous ces sujets d'actualité "protéger la nature", conserver à celle-ci toutes les richesses qui en font son charme et parmi lesquelles figurent en bonne place la protection des variétés fruitières anciennes. On ne remerciera jamais assez Madame LETERME d'avoir osé et réussi cette entreprise de collecte et de multiplication des sujets récoltés, que de patience de dévouement, de persévérance, d'obstination mis au service de la cause. J'ai adhéré il y a bien longtemps, en 1988... et suis resté comme membre car j'estime que l'investissement des uns doit être appuyé par une modeste participation de ceux qui ne peuvent plus donner de leur personne. Je vous souhaite une totale réussite, et adresse un cordial salut à tous les participants. Je sais que Madame LETERME sera présente je vous serais très obligé de lui présenter mes Hommages respectueux. Je suis convaincu que je serai informé du déroulement de la journée par mon ami Santolaria qui sera sûrement des vôtres. Madame et Monsieur LACROIX si vous



basses entre 1998 et 2010) puis les pêcheurs. Les plus anciens ont été plantés 1998 ; trop âgée cette plantation sera renouvelée fin 2010 dans une parcelle ensemencée d'un engrais vert de phacélie d'une magnifique couleur violette.

Pour terminer, la présentation de la haie permet d'aborder les associations de cultures, les interactions racinaires, leurs avantages et leurs contraintes. Nous en avons profité pour tailler quelques dizaines de mètres de la partie bourrage.

Ce stage de taille en vert est aussi l'occasion de découvrir les méthodes de lutte peu nocives pour l'environnement et la santé humaine. Pas toujours facile à mener, sans réponse simple et radicale à la fois, la protection des arbres contre les parasites reste incontournable. La recherche de solutions adaptées

à chaque cas, nécessite de connaître le responsable. Le passage dans nos vergers moyennement protégés permet de découvrir les parasites les plus fréquents, dans des limites toutefois supportables.

Il se trouve que parmi la multitude d'insectes et de champignons susceptibles de faire des dégâts sur les arbres et les fruits cette année, c'est le puceron cendré du pommier qui a gagné et le verger qui a présenté le plus gros problème est celui de Laàs.

Ecussonnage en pépinière

MONTESQUIEU (47)

Samedi 21 Août - 9h30 à 12h30

Domaine de Barolle

Création de verger et entretien du sol

MONTESQUIEU (47)

Samedi 11 septembre - 10h00 à 17h00

Domaine de Barolle

PAR THIERRY BACK

Je fais parti du groupe de vingt personnes qui vont passer une journée au Conservatoire Végétal d'Aquitaine à Montesquieu. Cette journée de formation et d'informations porte sur la plantation d'un verger. Vaste sujet qui diffère en fonction des terroirs /régions /climats et autres données que je ne maîtrise pas ; d'autant que notre groupe est constitué de personnes passionnées qui viennent de partout et parfois de très loin, la Suisse et l'Allemagne sont représentées, la région angevine, le Pays-Basque, le Midi-Pyrénées d'où je viens et bien sûr l'Aquitaine...

La journée est décomposée en deux temps : la salle avec des apports théoriques le matin - le terrain avec mise en évidence de ces derniers l'après midi. Evelyne et Bertrand à la manœuvre vont pendant cette journée nous faire partager leur passion. Je dois ajouter à ces temps de formation un moment particulièrement important qui est le repas pique nique pris en commun. Le partage en est la composante principale, il porte autant sur l'échange d'infos que de plats ou autres vins.

Ce stage qui vient pour moi conclure cette année de formation va me permettre de mettre en œuvre mon projet de verger. Les documents remis par Evelyne vont être utiles. Il me reste à venir pour la Fête de l'Arbre en novembre à Montesquieu, cela bouclera ma boucle. Et l'année prochaine, je participerai au programme de formation du Conservatoire en tant que propriétaire d'un verger amateur avec d'autres questionnements et préoccupations que je pourrai partager avec vous tous.

Merci à Evelyne et Bertrand.

Ps : Une pensée amicale pour Jean-Louis une figure du réseau au Pays-Basque.

7 systèmes racinaires superficiels de porte-greffes différents ont été mis à jour pour ce stage. Les six premiers ont 13 ans.

Les porte-greffes du pommier



Le M9 montre un système racinaire très superficiel avec des racines très fines et courtes.



Le M106 montre des racines plus grosses et plus longues



Le M25 présente des racines plus grosses, plus longues et plus profondes

Les porte-greffes du poirier



Le cognassier montre un système superficiel de racines fines



Le OHF présente un système racinaire de franc, aux longues racines, épaisses peu ramifiées

Un porte-greffe du cerisier



Le MAXMA montre un enracinement très superficiel avec des extrémités fasciculées et en verticilles comme les ramifications terminales des pousses annuelles du cerisier.

Un porte-greffe du prunier



Le myrobolan, ici âgé de 5 ans montre deux types de racines, les unes fines, ramifiées et superficielles, les autres plus grosses et qui s'enfoncent.

INSECTES PARASITES DES FRUITS MÛRS : LES NITIDULES

PAR CLAUDE ETIENNE

○Trois petits tours, et puis s'en vont !

2006 - Vers le milieu du mois de juin, je salive par avance de la très prochaine récolte et dégustation de mes premières bonnes pêches de la saison mûries sur l'arbre. Ce sont des pêches jaunes et inévitablement elles sont dénommées Gold. Mais arrivé au pied de l'arbre je constate sur certains fruits, les plus à point que je m'apprête à cueillir, la présence d'insectes inconnus qui s'activent à consommer avant moi ces pêches très juteuses.

Pas grave ; seuls quelques fruits sont attaqués et encore consommables après élimination des zones atteintes. La suite de l'été verra se dérouler le même scénario : c'est au moment de la cueillette que je constate la présence de l'insecte sur les pêches exclusivement.

C'est un insecte de 4 à 6 mm de long et 2 à 4 mm de large, noir avec 4 points blancs sur le dos, il semble peu mobile se laisse capturer et écraser facilement, ne pique pas, ne vole pas (mais sur ce point je fais erreur comme je le découvrirai plus tard).

La saison des pêches finie j'oublie complètement ces bestioles que je ne revois nulle part.

2007 - Même mois de juin, mêmes pêches, mêmes insectes mais en plus grand nombre ; si en 2006 il y avait 2 ou 3 insectes sur 7 ou 8 fruits, maintenant j'en compte une dizaine sur environ 20% des fruits mûrs. Evidemment à 10 le travail de ces insectes est bien plus profond et étendu, mais enfin il reste suffisamment de fruits non atteints.

Tiens ! Cette fraise est creuse... et à l'intérieur ? : mais oui 2 de ces insectes maintenant familiers mais dont je ne trouve mention dans aucun livre.

La saison continue comme elle a commencé et se termine comme la précédente.



avez le loisir de passer au 74 Chemin Bellevue à Sallespisse soyez assurés que vous serez les bienvenus et que je vous ferai visiter mon verger et si cela vous intéresse les différentes variétés d'essences forestières et fruitières que j'ai plantées au cours des 30 dernières années.

Envoyé par un de nos adhérents, l'ouvrage de Wangari Maathai, Celle qui plante les arbres, Prix Nobel de la paix, a accompagné mes soirées du début de l'été. Je ne peux que vous conseiller sa lecture. E. L.

« Les arbres ont tenu une place essentielle dans ma vie et ils m'ont appris bien des leçons. Chaque arbre est le symbole vivant de la paix et de l'espoir. Avec ses racines profondément ancrées dans la terre et ses branches qui s'élancent vers le ciel, il nous dit que pour aspirer à aller toujours plus haut, nous aussi nous devons être bien enracinés au sol car, aussi haut que nous nous élancions, c'est toujours de nos racines que nous puisons notre force. Je garde toujours cette image à l'esprit, car elle vient opportunément rappeler à tous ceux d'entre nous qui ont connu le succès que nous ne pouvons pas oublier d'où nous venons ».

**Wangari Maathai
Celle qui plante les arbres,
Autobiographie, Editions Héloïse
d'Ormesson.**

LA VIGNE HAUTE D'ALBERT NOMBOLY À MONEIN



Découverts à Monein, en août dernier, chez le viticulteur producteur de jurançon Albert NOMBOLY, une dizaine de pieds de vigne conduits d'une manière ancestrale, comme aux siècles précédant l'utilisation du fil de fer.



Les pieds sont soutenus par un solide piquet. Ici, ce sont deux vignes qui sont montées le long d'un piquet de 10 cm de section sur 2 m de hauteur sur lequel elles sont attachées à l'aide d'un tressage d'osier.

Une méthode d'un très bel aspect esthétique, reprise de mémoire par Albert NOMBOLY qui a connu les dernières vignes conduites ainsi pendant son enfance.



2008 - Cette fois c'est grave, avec plusieurs dizaines d'insectes sur chaque pêche attaquée et le nombre de fruits atteint dépasse 50% de la récolte potentielle ; les fruits touchés sont pour la plupart non consommables même partiellement. Quand je parle de pêches il faut y inclure les nectarines et brugnons ; les fraises sont aussi victimes ; j'en vois aussi sur les mûres et autres Tayberry, et puis des melons fendus, les meilleurs dit-on, et devinez ce que l'on trouve à l'intérieur... Même les figues commencent à être touchées. Bref rien ne peut mûrir sur pied au verger sans subir l'attaque massive de ces insectes.

J'en parle à droite, à gauche, mais personne n'a rencontré ces insectes dans son verger. Bizarre ! Et puis on apprend que un tel a renoncé à prendre ses repas sur sa terrasse ombragée car de curieux insectes se jetaient dans les verres et sur certains aliments.

Je continue, je questionne, je montre les photos aux bénévoles à l'occasion des expos-ventes, mais rien, je reste seul face à mes fruits immangeables. Et puis un bénévole transmet la photo à Barolle, et quelques jours plus tard arrive l'information : ces insectes font partie de la famille des nitidules. A partir de ce mot, internet fournit quelques informations d'origine essentiellement canadienne. On y apprend que la lutte chimique n'est pas pratiquée et d'ailleurs peu efficace mais que l'on a intérêt à ramasser et enfouir profondément les fruits trop mûrs ou pourrissants. C'est surtout l'attrait exercé sur ces insectes par les sucres et liquides fermentés qui va me permettre de les piéger. J'ai donc confectionné des pièges bien connus, à partir de bouteilles d'eau minérale en plastique et comme appât un mélange de vinaigre de cidre et de bière. Ce piégeage fonctionne très bien.

2009 - Premier indice d'une certaine diffusion des nitidules : lors de la visite d'un verger de pêcheurs Roussane de Monein au cours de la journée des adhérents béarnais, un nitidule est trouvé sur une pêche tombée au sol.

Chez moi, les nitidules sont fidèles au rendez-vous de juin avec les pêches, mais leur nombre est en régression sur 2008. Cela se confirmera tout au long de la saison des pêches, mais je trouverai encore un nitidule le premier jour de l'automne sur une figue Violette de Soliès qui avait la goutte au c.... Pour faire simple : une année comme 2007. Est-ce dû à la mise en place de nombreux pièges ?

2010 - La saison commence tôt : un nitidule est observé dès le 15 mars dans un piège pour frelon asiatique appâté avec un mélange bière brune-sirop de fraise. Comme précédemment on constate leur présence sur pêches, fraises, framboises, melons, raisins et même poire St-Jean victime d'un coup de bec et abricots tombés et écrasés au sol.

Mais malgré cet éclectisme dans leur nourriture, leur nombre n'a jamais constitué un vrai problème. On peut estimer qu'ils ne sont pas plus nombreux qu'à leur apparition en 2006. Alors seraient-ils en train de disparaître aussi discrètement qu'ils étaient arrivés ? Ou bien... Ou bien ont-ils tenté de se camoufler en revêtant une tenue de cicadelles !

Le verger de Claude ETIENNE se situe en Béarn à Poey de Lescar. Il a fait l'objet d'une présentation dans le numéro 38 de septembre 2009 de la Lettre aux adhérents du Conservatoire Végétal d'Aquitaine

NOUVEAUTÉS AU CATALOGUE DE LIBRAIRIE ET PETIT MATÉRIEL

● **Ouvrages**

Les produits des terroirs aquitains

Actes du Congrès de la Fédération Historique du Sud Ouest

Textes recueillis par Corinne MARACHE, 26 auteurs

2010, 402 p, Revue de l'Agenais, 29,00 €

26 auteurs réunis autour des produits des terroirs de l'Aquitaine ont présenté à l'occasion du colloque de la Fédération Historique du Sud-Ouest à Agen en septembre 2009, 26 présentations aussi originales qu'instructives. On y évoque : le vin de sable, le vin du Tsar, la source Sainte-Anne des Abatilles, la tomate de Marmande, la noisette de Cancon, le pruneau d'Agen, les anciennes variétés d'arbres fruitiers, le melon de Nérac, le Chasselas de Prayssas, le liège en Albret, la bouchonnerie, le pruneau d'Agen, la noix de Grenoble et la noix du Périgord, eaux de sources et eaux minérales, pâté de Périgueux, jambons de Bayonne et vins de Bordeaux, le jambon de Tonneins, le Roquefort, le pruneau d'Agen, huîtres de Buch, la race bovine Blonde d'Aquitaine, la filière du gras, les chefs landais, les foires et marchés de Libourne, les comices agricoles, la gastronomie républicaine....

Nouvelles espèces fruitières

H. ZUAN, P. BARRET, C. BEAU, 1988, 184 p, CTIFL, 23,00 €

Le Traité du Cormier, arbres remarquables

Histoire, usages, répartitions dans la Sarthe alentour et plus loin encore

2009, 205 p, SEPENES, 19,00 €

Guide pratique de la taille Guyot

Limiter le dépérissement des vignes

François DAL et Edouard BRICAUD, 2008, 58 p, SICAVAC, 22,00 €

Guide technique original et très bien réalisé, à couverture spiralée facile d'utilisation, dont le titre ne donne pas toute l'étendue du thème abordé.

Comme le précise l'avant propos, « résultat d'une approche empirique confirmée par des arguments scientifiques, ce guide de la taille de la vigne est d'abord un outil pour les praticiens ». En fait sa présentation en fait aussi un ouvrage pour l'enseignement et le grand public. Illustré de nombreux dessins et de photos très précis et suffisamment grands, cet ouvrage est décliné en 7 chapitres : Morphologie et fonctionnement de la vigne, Eléments de base de la taille, Facteurs de mortalité des ceps, Allonger la durée de vie des ceps, Taille Guyot simple année après année, Taille Guyot Poussard, Ebourgeonnage.

L'apiculture mois par mois

Jean RIONDET, Mai 2010, 159 p., Ed. ULMER, 19,90 €

Techniques de base utiles à un apiculteur amateur avec de jolies photos explicatives et des schémas clairs. Livre à conseiller.

Quelques manques comme la conduite à tenir face aux frelons asiatiques : en particulier, le léchage des cadres de hausse devrait être totalement déconseillé dans les régions où ce prédateur est présent, la confection des pièges avec l'appât en fonction des périodes pour éradiquer le prédateur autour des ruchers, l'importance de la fonte des opercules pour assurer la confection de cire gaufrée exempte de produit insecticide anti-varroas.

Je cuisine les fruits séchés

A. GEERS, O. DEGORCE, 2010, 96 p., Terre Vivante, 12,00 €

Les bases de la production végétale – Tome 1 – Le Sol

D. SOLTNER, 2005, 472 p., Collection Sciences et Techniques agricoles, 38,50 €

Les bases de la production végétale – Tome 2 – Le Climat

D. SOLTNER, 2007, 352 p., Collection Sciences et Techniques agricoles, 33,60 €

Les bases de la production végétale – Tome 3 – La Plante

D. SOLTNER, 2007, 304 p., Collection Sciences et Techniques agricoles, 35,30 €

Soigner bio toutes les plantes du jardin

E. et J. JULLIEN, 2010, 192 p., Ed. ULMER, 19,90 €

Faire son potager avec la lune

Calendrier lunaire 2011 – Mouvement de culture biodynamique

L. DREYFUS, 2010, 128 p., Ed Ulmer, 12,90 €

DVD

La magie des haies, DVD

S. BRADU, MO. LAULANIE, 2010, 78mn, SALANGANE, 16,00 €



Ce CD rom, d'une très grande qualité est accompagné d'un petit ouvrage rédigé par plusieurs auteurs qui tous assurent la promotion des haies dans leur région. L'histoire de la haie se confond avec celle de l'homme : alignement d'arbres de plein développement, succession de trognons, mélanges d'arbustes et de plantes herbacées, association de chênes, noisetiers, frênes... plus de 1000 espèces composent les haies. Bien loin d'être homogène,

la haie est un système complexe aux usages infinis.

Et pourtant 700 000 km de haie ont disparu depuis 1950, filtres à eau, capteurs de pollution, autant de réserve de matière organique, corridors de végétation rompus qui permettaient, du Nord au Sud, de l'Est à l'Ouest, les migrations biologiques et facilitaient l'adaptation des espèces.

Nous assistons à un appauvrissement de la biodiversité générale. Il ne tient qu'à nous de replanter des arbres champêtres, des arbres dans les haies, des arbres isolés, des arbres en ligne ; des arbres qui deviendront notre capital de demain.

Aigoual, la forêt retrouvée, DVD

M. KHANNE, 2008, 77mn, ARTIS, 20,00 €

Grand Prix des 19^{èmes} rencontres Cinéma-nature de Dompierre.



Au milieu du XIX^{ème} siècle, comme dans tout le sud de la France, la forêt de l'Aigoual se réduit comme peau de chagrin et de graves inondations ravagent les vallées. Les premières tentatives de reboisement se heurtent à de nombreuses oppositions. Grâce à un engagement exceptionnel, le forestier Georges Fabre et le botaniste Charles Flahault réussissent à mobiliser la population et à faire repousser des milliers d'hectares de forêt.

Dans l'intimité du Frelon asiatique Vespa velutina, DVD

B. DARCHEN, 2010, 15 mn, ALBUGA, 10,00 €

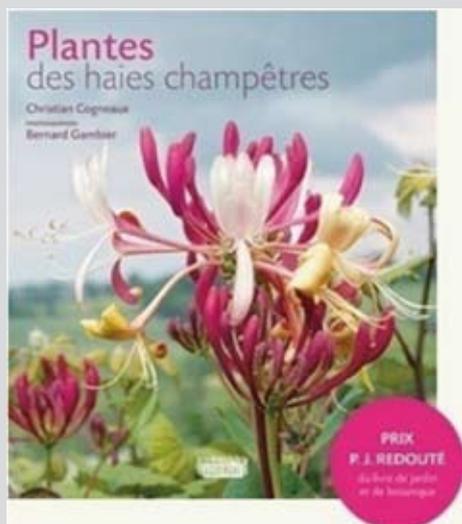


Le frelon asiatique, *Vespa velutina* est arrivé en France depuis environ l'année 2005. En 2008 son extension avait largement progressé. Mais pour l'heure l'Aquitaine est la région la mieux colonisée. *Vespa velutina* est un gros insecte marron foncé marqué de taches oranges sur la tête et l'abdomen. Sa couleur sombre le fait paraître plus gros qu'il n'est. Le frelon européen *Vespa crabro*, connu de tous, jaune et noir est en fait plus gros que lui. *Vespa velutina* niche surtout à l'extérieur. Ses gros nids se voient pendus un peu partout en fin d'été lorsque leur croissance est achevée et que les arbres perdent leurs feuilles.

Le nid a débuté au printemps par une toute petite construction, travail de la reine fondatrice. Très vite il comprend un petit gâteau d'une dizaine de cellules accroché au substrat par un pédoncule. Trois couches de fin papier enveloppent le gâteau. Une nouvelle couche est commencée avant que la précédente ne soit achevée. Les œufs sont pondus au fur et à mesure de l'avancée de la construction des cellules. Les larves auront donc des âges différents. Ainsi à la fondatrice seule revient à la fois la construction du premier nid, la ponte des œufs et le nourrissage des larves. Ce nid primaire une fois clos, l'ouverture est toujours située vers le bas, au centre de l'involucre. Plus tard cette ouverture sera encore située vers le bas mais cette fois toujours déportée par côté. Les entrées et sorties des frelons n'ont lieu que par cette ouverture unique. L'ouverture du nid de *Vespa velutina* reste toujours petite ce qui la différencie de *Vespa crabro* dont l'ouverture du nid est large et toujours située en bas. Lorsque la première couvée est née la jeune colonie n'hésite pas à déménager pour s'établir ailleurs, laissant progressivement le nid mère. Les frelons sont friands d'abeilles, c'est pourquoi les apiculteurs le redoutent. Lorsqu'un nid est devenu assez gros un certain nombre de femelles le quittent, fécondées elles vont en construire un autre un peu plus loin, c'est une forme d'essaimage. En fin d'automne, lors des premiers froids les nids se vident de leurs occupants. Ils ne seront jamais réoccupés. Les mâles ne survivront pas à l'hiver. Au printemps suivant les femelles sortent de leur cachette, en quête d'un endroit pour établir un nouveau nid. Il a suffi à une seule femelle fécondée de *Vespa velutina*, introduite accidentellement en Aquitaine pour coloniser en très peu de temps toute la région et même au delà. Ici en Europe les régulateurs naturels de l'espèce sont absents. Les hommes doivent contribuer à réduire la prolifération de cet envahisseur en piégeant les fondatrices et en détruisant les nids actifs. Malgré cela, le biologiste ne peut s'empêcher d'admirer la réussite de cette espèce coriace et magnifique, arrivée à l'improviste, partie de rien et maintenant en passe de conquérir l'Europe.

D'après le texte de Bernadette Darchen
http://albuga.free.fr/fr/avenir/vespa_velutina/article.html

○ **Le Prix Pierre-Joseph Redouté 2010 a été décerné à l'ouvrage 'Plantes des haies champêtres'** de Christian COGNEAUX et Bernard GAMBIER, aux éditions du Rouergue



L'ouvrage 'Plantes des haies champêtres' nous rappelle que la haie est un patrimoine méconnu et un enjeu pour l'avenir : féconde et nourricière, réservoir de biodiversité jouant un rôle avéré dans l'équilibre climatique.

Salué par le jury du prix Redouté, tant pour sa richesse d'illustrations que sa qualité didactique, ce livre nous apprend de quels arbres, plantes et lianes sont faites les haies de nos campagnes. Chaque espèce étant accompagnée de photographies, de leur portait biologique, leur localisation et écologie, leurs propriétés et utilisations. Un livre complet et éducatif pour réapprendre, redécouvrir la valeur et la contribution des haies champêtres essentielles à l'équilibre de nos campagnes cultivées.

Le Prix Spécial du Jury a été attribué à Christophe DRENOU pour son ouvrage « Face aux arbres » aux éditions Ulmer. Nous sommes vraiment ravis pour les auteurs dont nous avons particulièrement apprécié les ouvrages ; auteurs que nous avons eu le bonheur de rencontrer lors du colloque sur le BRF à Toulouse en juin dernier. Vous trouverez ces deux ouvrages au catalogue du Conservatoire.

○ **Revue Le festin, numéro 75 de l'automne 2010**

Cette revue de qualité, touchant au patrimoine, paysages et création en Aquitaine, a consacré un article de Sophia Moumen de 4 pages au Conservatoire, intitulé « Le verger des fruits retrouvés » illustré de belles photographies de Céline DOMENGIE (dont une prise sur le toit du hangar à tabac).

JEAN-LOUIS LANAVE NOUS A QUITTÉS LE 8 MAI DERNIER



Employé du Conservatoire depuis 2005 il a lutté durant 3 ans contre sa maladie avec un très grand courage et une foi indéfectible en la vie qui force l'admiration. C'était l'homme de Montesquieu. Barolle c'était lui ; il vivait à travers le domaine. Il n'y a qu'à voir comment entre deux séances de chimio ou au retour d'une radiothérapie il venait travailler chez nous et personne se serait permis de l'en empêcher.



Il restera l'homme d'une grande force physique, solide, qui représentait le courage et la détermination, toujours souriant, sincère.

Il a été l'ami de tous les bénévoles venus travailler à Montesquieu et celui en qui l'on pouvait avoir totale confiance. L'homme pour qui toute tâche se devait d'être bien faite, qui s'accomplissait à travers le travail, en particulier celui de la terre et la culture des plantes, qui maîtrisait les multiples techniques agricoles à la perfection.

Tout ce qu'il cultivait était magnifique. Il faisait corps avec la terre, il marchait nu pied dans ses serres.



Un homme qui ne connaissait pas la médiocrité, qui n'hésitait pas à parfaire le travail des plus faibles et des moins vaillants sans arrière pensée mais qui par contre n'arrivait pas à comprendre ni à accepter la mesquinerie.

Un homme rare qui nous a apporté le sens du travail dans la simplicité, l'efficacité, la joie.

Jean-Louis restera pour moi l'homme qui était toujours présent là où l'on avait besoin de lui sans avoir jamais à le lui demander.

Ce que je ressens en dehors de cette grande absence, c'est qu'avoir eu Jean-Louis LANAVE comme collaborateur a été un grand honneur.

Il avait le regard d'un homme qui voit plus loin que nous.

E.L.

LA HAIE DU CONSERVATOIRE

PAR EVELYNE LETERME

Ma recherche du patrimoine fruitier de la région, m'a amené à rencontrer un grand nombre de fruitiers greffés dans des haies traditionnelles d'aubépines et de pruneliers. Ces haies ayant été arrachées, il m'est resté l'idée que l'on devait pouvoir les réintégrer avec nos connaissances, nos moyens et nos méthodes actuelles dans nos vergers. Au cours des années, j'en suis venue à la haie de fruitiers purs, aventure merveilleuse que je vous propose de partager pour l'adopter.



La première haie que j'ai tentée date de l'hiver 1995-96, lors de notre installation à Montesquieu, où je devais trouver une solution pour séparer le verger musée du verger de Collection.

Ayant à ma disposition une grande diversité d'arbres fruitiers en pépinière, je décidais d'adapter ces espèces en haie en reprenant une partie de la technique proposée depuis 20 ans par Dominique SOLTNER pour des haies d'espèces forestières.

Depuis, le Conservatoire en a implanté plusieurs, une en Dordogne en 2001 au verger d'Étouars, puis une nouvelle à Montesquieu en 2003, et une en Béarn au château de Laàs en 2007. D'autres sont en projet pour l'hiver 2010-2011.



Ces haies de fruitiers sont plantées de toutes les espèces fruitières disponibles et de porte-greffes. Elles évoluent au gré des disponibilités en matériel végétal et de nos observations.

Toutefois elles ont un point commun : ces haies sont faites pour clôturer un espace tout en produisant des fruits et héberger voire servir à développer une faune auxiliaire importante, utile pour d'autres arbres fruitiers voisins en verger.

De fait ces haies doivent être traitées le moins possible, et surtout pas avec des produits détruisant les insectes auxiliaires.



Elles doivent être plantées dans les meilleures conditions de sol, celui-ci devant être bien travaillé sur toute la longueur et si possible butté. L'implantation doit se faire en une seule fois de l'ensemble des plants, quelque soit l'espèce et le type de conduite appliqué. L'espacement entre les plants est de 1 mètre. On y alterne des arbres tiges ou demi-tiges déjà formés (ou en scion formés ultérieurement) et des plants qui sont rabattus juste après plantation et que j'ai appelé arbres de bourrage.



Bourrage de néfliers taillés, avec fruits

Leur longueur n'a pas d'importance, la plus longue celle de Montesquieu fait 350m. On forme dans ces haies des répétitions de tiges ou/et demi-tiges séparées d'un nombre choisi de plants retaillés, par exemple 1 tige séparée de 4 plants de bourrage

(mais ce nombre peut-être plus ou moins grand). La première haie de Montesquieu a été faite avec une alternance de 1 tige 2 plants de bourrage - une demi-tige - 2 plants de bourrage - une demi-tige - 2 plants de bourrage - une tige. De fait chaque tige est à 10 mètres de la précédente. Dans ce cas les ramures des demi-tiges espacées de 3 mètres se rapprochent. Cela n'est pas grave si l'on a pris soin de veiller à bien retailer les plants de bourrage pour les contenir dans un volume de 1m à 1,5 m au cube.



Haie d'Étouars avant taille



après taille

LA HAIE DU CONSERVATOIRE

Le problème ne vient pas du manque de croissance des plants de bourrage mais bien de l'inverse, à savoir leur développement excessif. Et la seule méthode pour éviter leur développement trop important consiste à les rabattre sévèrement deux fois par an, en fin d'hiver puis en début d'été quand les vigoureuses pousses d'un an sont développées. Maintenir ces plants de bourrage dans des limites spatiales amène à limiter le développement racinaire que l'on ne peut plus contrecarrer une fois installé.



Haie d'Étouars de 4 ans en juin



Haie de Laàs de 2 ans après taille d'été

L'ensemble bénéficie des associations racinaires et des apports de chaque système à son voisin. Les problèmes d'ombre ne se posent pas en raison de la taille sévère de la zone de bourrage mais il est préférable d'éloigner les demi-tiges ou tiges de 3 ou 4 plants plutôt que 2. La constatation intéressante de ce système c'est que quelle que soit son implantation géographique, les arbres sont très peu atteints par les parasites.



Arbres de bourrage de Malus



Les noyers se plaisent bien dans les haies

Les tiges et demi-tiges produisent rapidement des fruits (2 à 3 ans), pêches, pommes et pommiers d'ornements, poires, cerises, prunes, abricots, nèfles, coings, figues et aussi noix. Dans ce cas les noyers sont séparés par un ensemble de 2 ou 3 répétitions.



Exemples de bourrage : Arbusier



Prunier « Fernelain »



Grenadier

Quant aux arbres de bourrage, malgré la taille sévère qu'on leur applique, ils arrivent à faire quelques fruits sur les côtés. Les espèces utilisées peuvent être des noisetiers, cognassiers, cerisiers acides, nèfliers, feijoa, arbusiers, grenadiers et les espèces porte-greffes peu vigoureuses comme le Maxma, le prunier fernelain, le M9, le Cognassier de Provence...

En fait le choix est infini. Et l'on ne résiste pas au plaisir de la diversité des couleurs des feuillages, à l'alternance des formes des arbres, au bonheur des floraisons qui s'échelonnent et des fruits qui s'offrent à nous.