

Une saison au Conservatoire



Date de parution

Mars 2011

Prix : 5,00 €

Directrice de publication

Marie-Noëlle Dufrière

Rédactrice

Evelyne Leterme

Comité de rédaction

Michel Duchâtel

Michèle Lacroix

Claire de Rycke

ISSN 2112-7433

Mise en page & impression

COPYTEL Mont de Marsan

Conservatoire Végétal Régional d'Aquitaine

Domaine de Barolle 47130 MONTESQUIEU

www.conservatoirevegetal.com

SOMMAIRE

L'éditorial du conservatoire	p.2
La 15 ^{ème} fête de l'arbre	p.4
L'agriculture de 2050 commence maintenant	p.6
La haie : quels enjeux	p.7
Le frelon asiatique	p.8
Le massacreur massacré	p.9
Droit de réponse	p.10
Les conférences du conservatoire	p.11
Les manifestations passées	p.12
Le cidre comme au 16 ^{ème} siècle	p.16
Le verger durable	p.18
La rubrique du jardin	p.22
Les plantations de l'hiver 2010-2011	p.24
Vos arbres fruitiers... bien dans leurs racines	p.28

2011
une année de changement
pour notre revue



L'édito du Président

Michel DUCHÂTEL

Petit retour en arrière sur l'année 2010, et sur cette fête de l'arbre, devenue un élément incontournable du calendrier de fin novembre, que ce soit pour le Conservatoire ou l'ASVCA. Nos rédacteurs nous en font un compte-rendu dans les pages qui suivent mais, année après année, je dois reconnaître que c'est pour moi un immense plaisir de voir que les visiteurs, toujours plus nombreux, sont agréablement surpris par l'organisation qui est mise en place, et ce sans distinction des personnels permanents du Conservatoire ou des membres bénévoles de notre Association. Je tiens à remercier personnellement, les quelques 130 personnes qui ont répondu « présent » en donnant du temps, de l'énergie et beaucoup de bonne humeur.

2010 a vu aussi notre Association participer à différents projets de plantation, que ce soit pour le Conseil Général de la Gironde sur le domaine de Certes, pour la Mairie de Serre-Castets en Béarn, pour la forêt d'Ustaritz en Pays-Basque ou pour les jolies plantations chez des particuliers, à Rion des Landes et Roumagne en Lot et Garonne.

2011 est là. Déjà le calendrier des stages et celui de l'entretien des vergers sont lancés, que ce soit à Montesquieu ou sur les sites d'accueil. Comme toujours en cette période de forte activité et en particulier pour la taille, nous recherchons et faisons appel aux bonnes volontés. N'hésitez pas à prendre contact avec le Conservatoire afin de lui proposer vos services.

Nous avons aussi envisagé la tenue de notre Assemblée Générale. Celle-ci aura lieu le samedi 30 avril 2011 en Gironde, et se tiendra à proximité du bassin d'Arcachon, où si le temps le permet, nous aurons l'occasion de visiter le site superbe de Certes et son tout jeune verger.

Pour conclure, et bien que notre Association soit forte à ce jour, de 771 adhérents, nous avons besoin de vous tous. Nous vous encourageons à retourner votre adhésion, car c'est ensemble que nous pourrons continuer de porter cet objectif ambitieux : conserver et valoriser le patrimoine fruitier de notre région.

Bien amicalement.





Introduction à la revue

Evelyne LETERME

Ce premier numéro de l'année 2011 est principalement consacré aux plantations que nous avons réalisées au cours de l'hiver en insistant sur les conditions d'une bonne réussite.

Nous relatons aussi les conférences que nous avons pu suivre ou traiter, les uns ou les autres, au cours du dernier semestre et qui portent toutes sur les plantations traditionnelles, les sols, les associations de cultures et l'amélioration de nos pratiques agricoles.

Nous ouvrons la rubrique jardin avec notre correspondant Jacques Subra, et traitons aussi d'un sujet sensible, le frelon asiatique, qui a été l'objet de plusieurs débats.

Comme d'habitude nous laissons la place aux expositions du Conservatoire à travers l'Aquitaine.



Le mot du Président du Conservatoire

Claude BOYER

Il m'est toujours agréable par l'intermédiaire de notre revue de m'adresser à vous, adhérents de notre association de soutien. Bien sûr, en premier pour vous présenter à vous toutes et tous mes vœux les plus sincères, vœux de partager avec beaucoup d'entre vous des moments de collaboration pour notre Conservatoire.

En effet, 2010 aura été une année chargée d'événements, de travaux, beaucoup de reconnaissance pour vous, pour votre engagement à travers les nombreuses manifestations sur l'ensemble du territoire Aquitain.

Un grand merci pour les 130 bénévoles qui ont œuvré pour la Fête de l'Arbre. Cette réussite, c'est grâce à vous, à votre participation, autour d'Evelyne, de Sylvie et du personnel du Conservatoire.

Notre Conservatoire est de plus en plus connu pour ses 2000 variétés anciennes et aussi pour ses travaux de recherche et ses publications coordonnées par Evelyne.

Que 2011 confirme et amplifie cette renommée, que nous ayons souvent le plaisir de nous retrouver et que la 16^{ème} Fête de l'Arbre soit encore plus un succès peut-être sans pluie, avec un rayon de soleil.

A bientôt à vous tous.

Amicalement.

La 15^{ème} Fête de l'Arbre

Par Evelyne LETERME

Comme chaque année, la Fête de l'Arbre a été l'occasion de nous retrouver nombreux pour organiser et participer à ces deux journées tant attendues.

Une mise en place qui dure un mois plein, avec une organisation qui débute dès le mois de janvier avec la réunion bilan et les premières décisions sur la prochaine, suivie d'une réunion en septembre pour vérifier le planning. Cette année les activités de préparation ont débuté bien en amont, par la construction de deux toilettes sèches et de tous les meubles de la serre du Conservatoire (le bar, le stand librairie, le stand confitures) et la peinture des boiseries des bâtiments, ce qui a nécessité le travail de 4 bénévoles pendant de longues semaines. Des artisans sont aussi intervenus, pour l'aménagement du kiosque d'entrée, la réfection du bitume de la cour et de l'évacuation des eaux pluviales, qui a amené jusqu'à la réfection des fossés d'écoulement, la mise aux normes électriques de la serre des exposants et l'amenée d'eau dans la serre du conservatoire. La charge financière de ces travaux a été compensée par les dons nombreux reçus des bénévoles, de leur temps de travail bien entendu mais surtout de leurs frais de transports et même

pour certains du matériel qu'ils ont acheté. Nous les remercions chaleureusement.

Puis fin septembre les tâches s'enchaînent, entre autres le stockage spécifique des fruits à exposer et pour la vente, l'appel au bénévolat par Françoise et Guy Pirotte*, la répartition des personnes sur tous les postes en fonction des profils et des demandes de chacun, la rédaction et l'envoi des consignes pour chacun des postes, le stage de remise à niveau des bénévoles en pépinière et sur le stand conseil, et les diverses installations, préparations, achats....

La 15^{ème} Fête de l'Arbre c'est une présentation de fruits frais de 9 espèces avec plus de 750 variétés et clones ainsi que celle des collections de blés et maïs anciens avec 35 va-

** Guy Pirotte, qui accompagnait Françoise depuis de longues années pour les appels aux bénévoles nous a quitté juste après la fête. Nous saluons sa mémoire et présentons nos sincères condoléances à Françoise.*



riétés, des races locales d'animaux, des graines de légumes anciens, des légumes divers en une admirable présentation et des tableaux de paysages des coteaux du Lot-et-Garonne, une centaine de variétés de pommes, poires, noix, noisettes et 33 variétés de confitures à déguster et à acheter. Ce sont aussi 40 exposants qui permettent aux visiteurs de goûter pruneaux, chasselas, huiles d'olives et de noisettes, alcools de poires, de prunes et bien d'autres fruits, tourtières, crêpes, bières et vins locaux, épices, etc...

Je n'oublie pas le stand de présentation des techniques de greffage, orphelin de notre admirable animateur Yves Salinères, remplacé à partir de cette année par Jacques Subra, un successeur de grande qualité.



Les deux conférences des samedi et dimanche ont été suivies par un large public malgré une salle assez froide bien que chauffée.

Un bon bilan : 5000 visiteurs de 27 départements différents plus d'Espagne (29 en 2009), près de 1000 clients en pépinière et de 200 au stand librairie et matériel horticole (un peu moins qu'en 2009), reçus par 130 bénévoles et 10 employés du Conservatoire.

Durant ces deux journées, 6044 arbres et plants, 3,9 tonnes de fruits, 924 litres de Jus de pommes et 283 litres de Jus de raisin, 572 pots de Confitures, 268 Livres et 228 matériel horticole ont été vendus par le conservatoire.

La Fête de l'Arbre c'est aussi et surtout un bilan humain avec ses 395 journées de bénévolat sur 2 semaines (358,5 journées en 2009) et une inauguration avec la présence de M. Le préfet du Lot-et-Garonne et de nombreux élus représentant les instances de la région et du département. N'oublions pas le député maire d'Agen qui n'a pas hésité à venir nous rejoindre à vélo le dimanche.



Yves SALINÈRES nous a quittés le 6 février dernier dans sa 87ème année. Depuis 1995, date de notre première fête de l'arbre, Yves était associé à cette manifestation comme un incontournable, homme dévoué, qui souhaitait transmettre la connaissance de ses pratiques du greffage, sa passion, son amour du métier. Tous l'appréciaient pour sa compétence et sa très grande gentillesse.

C'est un monde qui disparaît avec Yves Salinères. Nous lui sommes infiniment reconnaissants d'avoir partagé ses dernières années avec nous à Montesquieu, mais aussi au SIFEL à Agen et à la foire aux fruits de Prayssas. Nous présentons nos condoléances à son épouse Madeleine.



Conférences

« L'agriculture de 2050 commence maintenant. Une autre manière de voir, une autre manière d'agir ».

Konrad SCHREIBER
AUCH, le 6 janvier 2011



Konrad Schreiber, ingénieur agronome, exploitant agricole est devenu consultant en agriculture, fait la promotion d'un modèle de développement durable pour l'agriculture et la société.

La conférence qu'a tenu Konrad Schreiber à Auch, illustrée par une projection vidéo a marqué les esprits.

Photo : ver de litère

Profondément convaincu, illustrant ses propos d'une grande richesse par des exemples concrets parfois personnels, toujours clairs et précis, K. Schreiber nous a donné les clefs d'une Agriculture durable. Le titre de son exposé en rend compte. Organisée par Arbre et Paysage 32, association de promotion de l'agroforesterie à l'origine de la replantation de haies dans le département du Gers, la soirée du 6 janvier a réuni plus d'une centaine de personnes autour de 6 agriculteurs et Konrad Schreiber.

Les agriculteurs, cinq gersois et un Pyrénéen pratiquant la culture de leurs sols sans retournement (absence de labour) en semis direct sous couvert végétal, ont présenté chacun leur tour leur exploitation et ce qui les a conduit à cette pratique culturelle, ainsi que leurs aspirations. Deux d'entre-eux pratiquent l'agriculture biologique, les quatre autres sont en agriculture conventionnelle.

Konrad Schreiber a ensuite pris la parole. Ses connaissances sont issues d'une réflexion de deux décennies enrichie des expériences recueillies dans le monde entier et de la sienne propre à la tête de deux exploitations agricoles, l'une familiale de polyculture-élevage dans les Landes et l'autre d'élevage en Bretagne. Il est à l'origine ou a participé à une réflexion sur l'agriculture durable dans le cadre de l'APAD, Association pour la Promotion d'une

Agriculture Durable dès la fin des années 90, l'association BASE, Bretagne Agriculture Sol Environnement, puis l'IAD, Institut de l'Agriculture Durable et enfin So.Co.project (Soil Conservation project). Sa présentation nous amène à comprendre que l'amélioration des pratiques agricoles devra être mondiale pour être efficace, productive, non polluante, protectrice des sols et du climat, source d'une alimentation saine et de biocarburants non dégradants. L'agriculture de conservation avec le semis direct sous couvert végétal associé à l'agroforesterie est proposée comme solution.

Pour résumer les grands traits de cette agriculture novatrice, six points qu'il a développés.

■ Le sol et les plantes sont indissociables :

Un sol nu est une hérésie économi-

que en plus de l'être d'une manière écologique.

La couverture du sol doit être permanente pour éviter la dégradation de la matière organique et les effets associés (lessivages, émission de gaz à effet de serre). L'agriculture durable est intimement liée à l'association sol-plantes sous la forme d'un cycle : grâce à l'utilisation par les plantes du CO₂, élément rare pour fabriquer de la matière organique et le recyclage de cette matière organique effectué par la communauté du sol, on obtient une pléthore de vie et de biodiversité. Recharger un sol en matière organique permet de cumuler des cycles.

■ L'agriculteur doit être le manager de la matière organique :

Le travail mécanique du sol dégrade la matière organique, qu'il soit réalisé dans le cadre de l'agriculture conven-



Oliveraie au sol couvert de BRF

tionnelle ou biologique. Le retournement d'une prairie permanente entraîne la perte immédiate de 8 tonnes de matières organiques qui va libérer une grosse quantité de gaz carbonique dans l'atmosphère et secondairement entraîne le lessivage d'une importante quantité d'azote. Le sol se construit, non pas grâce aux outils mais grâce aux plantes. Le travail du sol amène une spirale de dégradation. La plante couvre sol la meilleure devrait faire 2 m de hauteur pour produire une quantité suffisante de matière organique et créer un effet désherbant ; la lumière du soleil ne pouvant atteindre le sol empêche la pousse des adventices. Elle reste à sélectionner parmi les espèces utilisées.

■ Le sol est un puits de Carbone
Un sol cultivé stocke 40 Tonnes de Carbone par hectare, un sol de prairie 65 T/ha et une forêt 70 T/ha. La vie c'est l'addition de la biomasse épigée et de la biomasse hypogée. Epigée : hors du sol / Hypogée: dans le sol.

■ L'agriculture de conservation est de loin la plus performante. Elle permet de faire deux récoltes sur

la même parcelle (mélange végétal de protection de sol puis céréale) et au-delà permet d'envisager y compris sous nos climats de faire deux récoltes commerciales la même année dans la mesure où l'on cultive des plantes à cycles courts. Le sol protégé se refroidissant moins, une céréale peut croître en fin d'hiver et être récoltée en début d'été de manière à semer une autre céréale tardive dans la mesure où son cycle est lui aussi court et la récolte en fin d'automne. Le besoin de sélection de nouvelles variétés destinées à l'agriculture de conservation est important. La seconde culture pourrait être un biocarburant. Dans ce cas, agriculture / carburant ne sont plus concurrents et le bilan sur l'effet de serre proche de zéro.

■ Pas de relation entre fertilité et fertilisation. La fertilité est apportée par la vie biologique des sols. Les vers de terre en sont les meilleurs pourvoyeurs. La fertilité est liée à la construction du sol.

La fertilisation est une action qui ne sert qu'à pallier la destruction de la fertilité du sol.



Mycélium de champignon auprès de radicelles

■ La première cause des pollutions est le ruissellement. Seule l'activité biologique est durablement capable de gérer l'eau des sols, en créant des ruptures de capillarité. D'autre part un sol vivant est capable de dégrader les molécules polluantes. Le semis direct sous couvert végétal, associé à des plantations d'arbres en association des cultures est actuellement la forme la plus prometteuse d'agriculture. Sa performance peut être considérablement augmentée avec la sélection de plantes adaptées et l'amélioration de techniques culturales.

Cette agriculture très productive permettrait de répondre à l'adage : en agriculture, si l'on veut avoir assez, il faut toujours avoir trop.

Evelyne LETERME

La haie : quels enjeux ?

Michel BAFFET et Sandra NICOLLE
TULLE, le 16 octobre 2010



Deux conférences ont été programmées par l'association Corrèze environnement à l'occasion de la Journée de la Pomme. La première sur les variétés anciennes d'arbres fruitiers et leur conservation par Evelyne Leterme (voir p. 11) et la seconde sur l'impact de la haie à travers l'exemple de haies traditionnelles corréziennes. Celle-ci a été traitée par Michel Baffet, responsable de l'amélioration foncière, gestion de l'espace, études d'impacts à la Chambre d'Agriculture de la Corrèze et Sandra Nicolle du CAUE* de la Corrèze.

Michel Buffet a étudié l'intérêt écologique et physico chimique des haies sur le sol en début de carrière et nous a présenté le résultat de ses observations et mesures à travers un montage de schémas personnels et de photographies de haies traditionnelles corréziennes.

Il définit la haie comme étant une formation boisée linéaire, formée de trois composantes lorsqu'elle est complète, la strate arborescente (arbres de hauts jets, parfois tiges de fruitiers), la strate arbustive bas-

se (arbustes, aubépines, pruneliers ou autres espèces élaguées) et une strate buissonnante (ronces).

La haie agit sur le sol au niveau physico-chimique, hydrodynamique et biologique. Un maillage de haies forme des corridors écologiques. Leurs bienfaits se font sentir en termes de perméabilité et de porosité, l'inconvénient étant l'ombre portée mais celle-ci est compensée sur l'autre face, la partie de la haie au soleil restituant le rayonnement au sol.

La haie apporte relativement peu de modifications au sol en situation

plate sauf au pied avec l'enrichissement en matières organiques par la biomasse de la haie et des animaux qui vivent auprès ou dessous. Au



Haie Corrézienne avec fruitiers



Alignement de merisiers à l'entrée du bourg d'Eyburie (19)

niveau de systèmes racinaires on constate une diminution de l'engorgement de sols en eau en raison de l'augmentation de leur porosité. Par contre lorsqu'une haie est installée dans une pente, l'accumulation des particules de l'amont vers l'aval entraîne un épaississement des horizons de surface. En 600 ans une haie peut être à l'origine d'une accumulation de 2 m de hauteur arrêtant ainsi l'érosion.

On mesure un taux de calcium et un PH toujours plus élevé au pied de la haie, résultats similaires à ceux obtenus par une couche de BRF. La teneur en Calcium, Magnésium, Potassium et Soufre est tou-

jours plus importante au niveau de l'arbre.

On mesure aussi que la hauteur de l'herbe et la quantité de matières sèches sont toujours supérieures à l'aplomb des couronnes.

La haie est un milieu d'une grande richesse biologique et un des acteurs majeurs de la biodiversité.

*Conseil d'Architecture, d'Urbanisme et de l'Environnement
www.archi.fr/CAUE/

Evelyne LETERME
Dessins Michel Baffet
Photos Sandra Nicolle



Haie arborescente à strata arborescente haute Type : Haie



Haie arborescente à strata arborescente et strata herbacée Type : Haie

Le frelon asiatique

Quentin ROME

Château de Bizanos (64), le 9 décembre 2010



Le 9 décembre 2010, Quentin Rome, entomologiste au Muséum National d'Histoire Naturelle de Paris avait été invité par André Lavignotte et le rucher école de Gelos pour faire le point sur l'état des connaissances sur Vespa velutina.

Uespa velutina appelé frelon asiatique est arrivé en 2004 à Bordeaux dans des poteries transportées d'Asie en France dans un container. C'est donc une espèce invasive n'ayant aucun prédateur en France. En Asie, ses prédateurs sont d'ailleurs d'autres frelons plus gros et particulièrement dangereux pour les hommes.

Vespa velutina est une espèce pacifique pour l'homme si on ne s'attaque pas à son nid.

Son cycle biologique démarre en février-mars avec la sortie d'hibernation des fondatrices qui construisent seules un petit nid où elles commencent la ponte. En mai les premières ouvrières naissent. Lorsque le nid devient trop étroit, il y a migration

des nids vers une cime d'arbre. En juillet c'est le début de l'attaque des ruchers. En novembre il y a apparition de la génération sexuée. Après fécondation des femelles, les mâles meurent et les femelles fécondées hibernent cachées dans des morceaux de bois.

Aujourd'hui, le front d'invasion progresse de 100 km par an et les modèles d'invasion montrent qu'il va occuper dans les zones tempérées la même zone que la guêpe commune.

Un nid en cellulose est composé de galettes avec du couvain dans les alvéoles et du miconium (déjection des larves). Chaque nid accueillera environ 12000 individus dans trois fois plus de cellules que le nid de vespa crabo, le frelon européen.

Le régime alimentaire de Vespa velutina est composé de sauterelles, abeilles, papillons, mouches, frelons européens... En territoire agricole, les abeilles correspondent à 30% de leurs apports.

Comment lutter ?

Ne pas faire :

- Mettre le feu au nid : c'est très dangereux.
- Tirer au fusil sur le nid et le faire tomber au sol : facile, amusant mais extrêmement dangereux pour les promeneurs qui se feront attaquer en passant à proximité.
- Détruire les nids en hiver : ils ne seront pas réutilisés l'année suivante.
- Piéger les fondatrices entre février et mai : on fait baisser la com-

pétition mais pas le nombre de nids résultants car elles se livrent une guerre d'influence entre elles et 90% des fondatrices disparaîtront.

- Détruire les petits nids sans ouvrières : un détruit un autre prend sa place

A faire :

- Détruire les gros nids sur les arbres à partir de juillet en utilisant une perche creuse avec insecticide. Il faut ensuite descendre le nid pour éviter que les oiseaux s'intoxiquent

- Impérativement piéger sur et autour des ruches dès juillet et jusqu'à fin novembre début décembre. Ne pas utiliser de piège sélectif autour des ruches car dans les ruches c'est plus de 90% de *Vespa velutina* qui sont attrapés. L'appât doit contenir du sirop (cassis, mûre...) et de la bière pour éviter de piéger des abeilles. Dès le premier frelon attrapé, le piège se remplit très vite. Après récolte du miel, on peut utiliser le jus de cirier (jus de cuisson de la fonte des opercules) qui est adoré par *V. velutina*.

- Ne pas piéger loin des ruchers car on agit alors comme un prédateur et on fait autant de dégâts que *V. velutina*. Les comptages montrent que loin des ruchers on attrape très peu de *V. velutina*, beaucoup de frelons européens, de mouches, papillons,...

- Contrôler régulièrement les pièges et les vider régulièrement mais sans les nettoyer pour garder les phéromones (tuer les frelons en les noyant quelques minutes).

Marie-Noëlle DUFRÈNE



Le massacreur massacré

dans la région d'Agen (Lot-et-Garonne),
par Patrice PERSIE DU SERT

Vespa Velutina, le frelon asiatique massacre nos abeilles. Cette saison encore, certains ruchers ont été littéralement décimés par ce redoutable prédateur.

Alain Fournier, apiculteur professionnel à Clermont-Dessous, a fait l'année dernière une découverte qui semble avoir fait ses preuves pour anéantir ce frelon en le piégeant.

Photo : frelon asiatique piégé

Au cours de la saison, il désopercule ses cadres à la machine et centrifuge les opercules comme beaucoup d'entre nous. Ceux-ci sont stockés dans des fûts jusqu'à la fin de la saison. Ainsi, le peu de miel restant capte l'humidité de l'air et fermente. Fin août, lorsque la récolte du miel est terminée, Alain met ses opercules dans des fûts pour la refonte en y ajoutant 20 litres d'eau dans chacun. Ensuite, il fait un feu de bois sous les fûts jusqu'à ce que la cire fonde et que de la mousse monte en surface. Le feu est alors éteint. La mousse retombe et la cire



Seau piège au jus de cirier alcoolisé

est prélevée avec une casserole au long manche pour être moulée.

En 2006, Alain a fait ces opérations au milieu d'un véritable nuage de frelons asiatiques. Ils se sont précipités dans le liquide (jus de cirier) et sont restés piégés au fond des fûts. En mettant ce liquide noirâtre au fond de seaux blancs (3 cm), les frelons s'y précipitent pour se noyer ou simplement se mouiller. Ils ne peuvent plus voler et forment très vite une masse grouillante qui peut atteindre deux à trois litres. Ainsi, Alain a pu récolter plus de dix litres de frelons par jour jusqu'à la totale disparition de leur population.

En 2007, lors de la même opération, très peu de frelons volaient et donc ont été piégés. Cette destruction de l'année précédente semble avoir eu un effet qui perdure. Ceci n'a pas empêché évidemment des dégâts importants quelques kilomètres plus loin dans les ruchers.

L'intérêt du jus de cirier est de conte-

nir de l'alcool ce qui attire le frelon asiatique et pas l'autre. Cet alcool est répulsif pour les abeilles qui sont sauvées par leur sobriété.

Ce piégeage massif sélectif est très efficace. Je pense que c'est l'émission d'une forte odeur de miel, de cire et d'alcool qui est à l'origine de cette attractivité importante. La grande surface de liquide directement accessible aux frelons en attire beaucoup plus qu'un piège en plastique où le liquide est enfermé.

Dans les ruchers, il suffit de poser le seau dans un corps de ruche vide posé verticalement et recouvert d'un toit pour obtenir le même résultat.

Une fois les frelons dans le seau, quelques gouttes d'essence sans feu vont les tuer instantanément. Bien laver le seau et recommencer. Les frelons sont un très bon fertilisant pour vos rosiers !

Bon courage, ça marche très bien !
Merci Alain Fournier dit Tom dans notre syndicat l'Abeille Gasconne.

Droit de Réponse



Par Jean-Jacques DIHARCE

Dans la revue de l'ASCVA N°40 je lis page 21 un article intitulé : « dans l'intimité du frelon asiatique » La dernière phrase de l'article m'a fait sursauter « Malgré cela, la 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. »

Son arrivée en France et précisément à VILLENEUVE SUR LOT pour la première fois en 2005 est le résultat du « commerce mondial » qui génère des introductions d'insectes venant de pays lointains qui dès qu'ils sont arrivés dévorent les espèces locales et ensuite prolifèrent sans qu'aucun prédateur naturel vienne limiter leur population.

Dans le cas du frelon asiatique « *Vespa velutina* » cette espèce de frelon proche du frelon européen est beaucoup plus vorace. Il se nourrit de fruits et surtout de protéines qu'il prélève en capturant les abeilles domestiques européennes *Apis mellifera*. Il faut savoir qu'un seul frelon asiatique mange chaque jour 70 abeilles ! Chaque nid de frelon comporte un millier d'individus dans un gros nid ! Le calcul est vite fait ! une ruche à 300 mètres d'un nid ne dure que quelques jours car les abeilles sont « tétanisées » par cet insecte qu'elles ne connaissent pas et elles se font dévorer sans aucune défense.

Les apiculteurs sont les premières victimes de ce fléau. Leurs ruches disparaissent en une saison !

Quand toutes les abeilles seront dévorées se posera la question de la pollinisation des plantes et des arbres fruitiers en particulier ?

Mais me direz-vous que font les pouvoirs publics et les autorités sanitaires pour détruire ces frelons indésirables ? RIEN ! Mis à part les apiculteurs qui essayent avec des moyens dérisoires de sauvegarder les abeilles TOUT LE MONDE SE MOQUE DE CETTE CATASTROPHE ! Même les pompiers ne veulent pas intervenir... Quelques personnes ont flairé la bonne « affaire » et ont monté des sociétés privées qui facturent leur intervention entre 200 et 600 euros !

Et pourquoi les autorités ne font RIEN ? Eh bien le frelon asiatique n'a pas été déclaré « nuisible » par les

biologistes du Museum d'Histoire Naturelle ! Donc on attend en France que toutes les abeilles aient disparu pour se « mettre au travail » ! C'est lamentable et pitoyable !

Alors quand je lis qu'une biologiste ne peut s'empêcher d'admirer ce frelon ça me révolte car elle ne rencontre pas les apiculteurs pour assister au carnage ! Je souhaiterais que son admiration se porte sur les abeilles qui produisent du miel, du pollen, de la propolis, de la cire et qui pollinisent les plantes nécessaires à notre survie sur la terre.

Vraiment, comment ne pas se révolter quand notre bio-diversité est menacée de disparition pure et simple ! Et quand les abeilles auront disparues notre biologiste admirative n'aura plus qu'à manger grillés les frelons asiatiques comme le font les Chinois ! Bon appétit madame la biologiste... je ne vous admire pas !



Réponse à Jean-Jacques

Par Marie-Noëlle DUFRÈNE

Je découvre ta réponse Jean-Jacques, qui je le vois vient du fond de ton être! et je te comprends ; cet après-midi j'ai encore assisté au « dévorage » d'une de mes abeilles par ce monstre et cela me fait mal à chaque fois. J'imagine être à la place de mes abeilles, prisonnière dans la ruche (mais à l'abri car j'ai placé des grilles d'entrée de ruches avec des ouvertures inférieures à 5,5mm pour que les frelons ne puissent entrer dans les ruches) et je vois ces dinosaures roder devant les grilles attendant qu'une pauvre victime sorte pour la dévorer ! c'est insoutenable ! il y a un mois au moment où leur attaque était à son apogée, je faisais des cauchemars la nuit en pensant à mes protégées apeurées.

Pourtant, je suis plus optimiste depuis que j'ai ouvert mes ruches

dernièrement alors que je ne voyais plus d'abeille ! J'étais avec le technicien apicole du GDSA pour un contrôle sanitaire et mes abeilles étaient bien nombreuses et en pleine forme. Après la récolte que j'ai faite un peu plus tôt, j'ai nourri mes ruches et leur ai mis ces grilles d'entrée. J'ai aussi mis plein de pièges sur mes ruches avec le jus de cuisson des opercules comme appât (avec un peu de bière brune). Enfin bref, j'ai suivi les indications du GDSA à la lettre et j'ai sauvé mes ruches. Ils ont mangé les butineuses mais c'est tout ! Les abeilles sortent maintenant en nombre pour aller boire et cela une fois par jour et le reste du temps elles se réfugient dans leurs ruches.

Mme Darchen a été mal comprise je crois car elle a des ruches et comprend parfaitement notre problème à

tous. Par contre, elle veut étudier le mode de vie de ces frelons et mieux comprendre leur développement et leur reproduction. Cela est fondamental de bien connaître son ennemi et surtout de ne pas le sous estimer. Il va falloir vivre avec *Vespa velutina* car il est impossible d'imaginer que l'on puisse maintenant l'éliminer. Mme Darchen observe avec minutie et note avec précision ses observations. Elle a raison de dire qu'il s'agit d'un remarquable prédateur qui se propage dans un milieu facile pour lui car les autres frelons asiatiques qui sont ses prédateurs n'existent pas ici (et heureusement!). Je t'invite à la contacter car c'est une femme intelligente et très passionnée par les insectes et la nature.

(Voir aussi le compte rendu de conférence de Quentin Rome p.8).

Les conférences du Conservatoire



Tulle (19), le 16 octobre par Evelyne LETERME

Les variétés anciennes d'arbres fruitiers : un patrimoine en évolution permanente. Mieux les connaître pour pouvoir les protéger.

5 thèmes développés pour caractériser les variétés anciennes en une quarantaine de diapositives : issues de la polyculture et de l'agroforesterie (les haies, les joualles, les associations culturales avec des vignes ou du maraîchage), - source de diversité génétique (sélection paysanne ancienne - les populations variétales), - diversité de textures, de parfums, de couleurs de chair et d'épiderme, - réservoirs de gènes de résistance aux maladies, - potentiel d'innovation variétale.

Clacq (64), 17 octobre par Christine DUJAL, (Géologue Total Pau)

Sols et plantes - Comprendre et protéger son sol, pour mieux soigner ses plantes

Le thème est développé par une présentation synthétique sous power point.

Quelles relations entre plantes et sol ? - Qu'est-ce que le sol ? - La vie dans le sol - Le sol cultivé s'appauvrit avec le temps ! - Nourrir « le sol » - Améliorer texture et structure du sol - Protéger les sols - Le BRF et La haie du Conservatoire - Des plantes bien dans leur terroir.

Cette conférence sera reconduite auprès de la SHBBS (Société Horticole et Botanique du Béarn et Soule) le 26 mars à Augas à 10h.

Pau (64), le 8 février par Evelyne LETERME, Total - Pau

La bonne santé des sols de vos vergers et vos jardins : BRF (Bois raméal fragmenté) et association de plantes

Les photos de paysages du Sud-ouest prises lors des déplacements de la conférencière et ses prospections en Aquitaine, Limousin et Midi-Pyrénées témoignent de l'existence d'associations végétales qui perduraient depuis le moyen âge dans nos campagnes. Ces types de plantations, dont on redécouvre aujourd'hui les vertus, ont pour ainsi dire disparu au cours du XX^{ème} siècle. Le rôle fondamental des agriculteurs dans la sélection des variétés fruitières locales fut abordé au cours de cette conférence ainsi que les plantations traditionnelles et les apports de l'arboriculture moderne. L'exposé des connaissances récentes et des redécouvertes sur le sol et les interactions racinaires amène tout naturellement à parler de l'agriculture sous couvert végétal, et des dernières analyses réalisées sur les sols et sous-sols couverts de BRF au Verger de Montesquieu (laboratoire de Montpellier).

Barbaste (47), le 12 février

par E. LETERME et B. ROQUES
au relais du Moulin Neuf

Le verger

Le thème est développé auprès de vacanciers qui ont planté le verger du relais du Moulin Neuf en février 2010 pour compenser la destruction des arbres par la tempête de janvier 2009.

Il avait pour objectif d'amener à comprendre les phénomènes qui amènent à la taille et à la forme définitive d'un arbre et d'un verger en dehors ou au delà de la simple intervention avec un sécateur.



Cette courte présentation fut suivie de la découverte de l'état du verger planté l'année précédente avant de procéder aux opérations de taille.

Nous avons eu le plaisir de découvrir dans le verger, Jean Barrère échassier de la Ganaderia de Buros à Escalans (Armagnac) qui a participé à maintenir une atmosphère de bonne humeur parmi cette assemblée de 40 personnes attentives.



Les manifestations passées

Photo : Exposition à Hendaye le 17 octobre 2010

Hendaye (64), Fête de la corniche le 26 septembre 2010

par Jean-Louis BONNET

En compagnie d'Anne-Marie et Roland Ernult et de Gabi Duhalde, nous avons préparé notre expo dès 8h30.

La température en matinée n'étant pas idéale, les visiteurs se sont fait rare. Même le pique-nique géant a démarré timidement. Mais à partir de midi, le soleil aidant, les promeneurs ont commencé à affluer. Nous avons noté, cette année, que les participants étaient très intéressés par l'achat d'arbres de variétés anciennes et très surpris par l'ampleur de ce patrimoine régional.

Afin d'améliorer l'information et la présentation sur notre stand, Evelyne m'avait préparé un panneau d'exposition qui regroupait une trentaine de variétés de pommes basques.



Cette petite innovation a permis d'améliorer nos échanges avec nos visiteurs. Très bonne journée malgré une fréquentation en baisse, certainement due au temps. Cela ne nous a tout de même pas empêché de vendre 90 bouteilles de jus de pommes et 83 du cidre « Bizkiak » du domaine d'Abbadia.

Hendaye (64) Fête de la Pomme 17 octobre 2010



Tulle (19) la Fête des Fruits 16 octobre 2010

Exposition de la collection de noisettes du Conservatoire
Conférence E. LETERME
Voir page 11

Clarcq (64) Fête horticole

17 octobre 2010
Conférence Ch. DUVAL
Voir page 11

Trélissac (24) Restaurant du pêcheur 17 octobre 2010

Sabres (40) Les automnales 24 octobre 2010

Momas (64), 20ème Fête de l'Arbre le 7 novembre 2010

par Jacques SUBRA

Pour respecter la tradition, il faisait un temps épouvantable sur Momas en ce dimanche 7 novembre. Pluie et vent s'étaient invités, décourageant les amateurs de plantes, fruitiers anciens et autres produits locaux. Quelques courageux sont quand-même venus, dont un visiteur qui tentait depuis plusieurs années de greffer, sans succès. Après une longue conversation et quelques explications, il a compris les raisons de ses échecs et est reparti confiant en ses réussites futures. A 13 heures une accalmie nous a permis de déguster la délicieuse garbure de Michèle. C'est aussi pour vivre des moments comme celle-là que nous participons aux expos !!! (merci Michèle, David et Claude). Les pommes sont bien parties, surtout la « Pérasse de Gan » qui a eu un franc succès. A l'année prochaine.

Pau (64), Les Floralies du 10 au 14 novembre 2010

par Christine DUVAL

Les floralies 2010 : les palois sont tombés dans les pommes !



J'avais souvenir des dernières floralies (il y a 4 ans déjà) mais pas d'autant de monde. Cette année nous étions tous prêts pour cinq jours intenses (du mercredi 10 au dimanche 14 Novembre). Michèle Lacroix a envoyé la liste des bénévoles se succédant sur le stand et chaque jour a eu son capitaine d'équipe. Dès le mardi soir un premier groupe a aidé Bertrand Roques au déchargement du camion venu de Montesquieu avec une montagne de pommes, fruitiers en container, livres et matériel d'expo ; les béarnais ayant mobilisé leur matériel et leurs bras, le soir même le stand est installé pour la durée de l'expo et Bertrand put aller dormir tranquille. Le mercredi, je repasse en fin de journée pour récupérer les badges d'entrée et les consignes. L'équipe du jour est un peu... frigorifiée : il a plu beaucoup et peu de monde est passé, ce n'est pas encore le week-end.

Jeudi (11 novembre !) j'arrive en même temps que Marie-Noëlle Dufrêne et





Marie-Hélène Debono, nous retrouvons vite Marcel Mirande, Annie Soubielle et Albert Larraillet. Le stand est rapidement ouvert, il suffit de sortir les caisses et les livres des malles et avec le soleil qui fait sa première apparition depuis longtemps voici les premiers visiteurs. Chacun trouve sa place dans l'équipe, aux pommes une spécialiste qui conseille selon vos goûts : Marie-Hélène. Annie quant à elle, s'amuse à jouer à la marchande, Albert est la mémoire historique des vergers, Marcel propose et conseille les arbres à planter, Marie-Noëlle fait merveille aux livres et moi je prends les commandes d'arbres à livrer en guidant les acheteurs avec les catalogues. Le stand attire du monde en permanence, nos voisins en seraient presque jaloux. Il faut dire qu'avec nos 32 variétés de pommes de toutes les couleurs, tailles et formes, il y en a vraiment pour tous les goûts !



Les gens sont heureux de trouver autre chose que la pomme « industrielle » et encore plus quand on leur propose de les goûter. Les jeunes aussi s'intéressent, il y a même un grand ado qui est revenu en fin de journée en demandant « la pomme qui a goût de poire » au grand étonnement de sa mère qui n'y croyait pas. Pas possible de faire une pause dans toute cette activité mais Marie-Hélène est allée négocier des tajines et couscous à un stand à côté et elle nous ramène des belles assiettes à déguster au milieu des pommes. Et d'ailleurs à propos de pommes, on ne sait plus où entasser les caisses vides... Quand le soir arrive (déjà !) le flot de visiteurs commence à se calmer avec la nuit. Et il ne reste vraiment plus grand-chose dans les stocks de fruits. Je fais le bilan de ce qu'il reste, il va falloir envoyer un

s.o.s. à Evelyne si on veut tenir jusqu'à dimanche soir !

Vendredi matin (journée des présidents), l'équipe a changée, Jean Bernard et Nicole Pinaquy sont venus avec leur camping-car, Henri Paillé, Albert Lacu Puyou sont là aussi, ainsi M et Mme Boyer. La journée sera plus facile, il y a un peu moins de gens et surtout nous allons vite avoir du renfort imprévu : Roger et Michèle Lagarigue qui en plus ont amené des gaufres. Michèle Lacroix ne peut résister à l'envie de venir aussi en tant que chef d'orchestre béarnaise des festivités. Cela me permettra enfin de pouvoir m'éclipser un petit moment dans la matinée pour visiter les floralies. Dans la journée nous avons la visite de Michel Duchâtel jouant au reporter photo (ça tombe bien nous on n'a pas trop le temps). Pour pallier la pénurie de pommes Michèle a fait venir les réserves de Laas et une expo de variétés de pommes : au moins le stand n'est pas vide !

Je ne reviendrai aux Floralies que le dimanche soir pour aider au démontage. Evelyne a amené entre temps une voiture complète de pommes et aussi des prospectus sur le conservatoire partis comme des petits pains. Tout ou presque est parti, on nous a même demandé des posters (surtout celui avec les variétés de pommes). On remet les caisses vides dans le camion de Bertrand, Dominique Prouhet range les livres et balances. Il y a eu aussi Claude Etienne, Casimir Santolaria, Marie-Claude et Régis Coudure, Maryse Marchand, Laurent Peyrounette, Cécile et Michel Carriquiry autour de Michèle Lacroix.

Et on n'était pas de trop pour cette grande expo !



Saint -Pierre du Mont (40) Maisadour

19 et 20 novembre 2010

Cornebarrieu (31) 21ème foire aux Plantes

21 novembre 2010

par Bertrand ROQUES

Comme tous les ans, une semaine avant notre Fête de l'Arbre, a lieu à



Cornebarrieu* « La Foire aux Plantes ». Organisée, entre autre avec l'aide de bénévoles de notre association de soutien, cette manifestation sur laquelle Sylvie et moi sommes présents depuis plusieurs années, draine un grand nombre de passionnés et génère un des chiffres d'affaire extérieurs les plus importants sur une journée d'exposition. Michel Gardes venu nous rejoindre a fait une conférence sur le greffage qui a attiré l'attention.



C'est grâce à nos bénévoles (qui ont été présents le week-end suivant à Barrolles !) que cette manifestation se fait connaître hors des limites régionales avec un potentiel de prises de commandes d'arbres fruitiers toujours en hausse. La ville de Toulouse elle-même prend des contacts avec le Conservatoire pour planter des arbres.

*Cornebarrieu, commune de 5700 habitants, est située à 11 km au nord/ouest de Toulouse.

Montesquieu (47) 15ème Fête de l'Arbre

28 et 29 novembre 2010

Conférence Gilles DOMENECH
et Evelyne LETERME

« La protection des sols. Le BRF en maraichage et en verger »

Conférence Patrice PERCIÉ DU SERT

« Pollinisation et production des fruits. Le pollen aliment des abeilles et des hommes »



Monein (64) La route des vins

12 décembre 2010

par Michèle LACROIX

Le dimanche matin, Dominique Daguerre et Jacques Subra sont arrivés chez nous ; après quelques hésitations, Jacques a mis sa caisse à compost et son matériel à greffer dans la voiture de Dominique et nous sommes partis sur la colline... sans siffler mais Dominique a arrêté sa voiture au-dessus du vignoble de Françoise Casaubeilh pour admirer le paysage : les vignes, les prairies, les bois sous un soleil merveilleux et, à l'horizon les Pyrénées enneigées, à couper le souffle ! Nous arrivons au clos Guirardel où nous installons notre chapiteau dans la cour carrée ; Claude Etienne nous y rejoint ; un peu plus loin, un producteur de miel et le berger de Monein, M. Perret proposent leur production.

Le monde est arrivé vers 11h et les confitures de Claude ont alors eu du succès ; Jacques a été fort occupé tantôt pour expliquer l'art du greffage tantôt pour montrer l'évolution du compost dans les 4 compartiments de sa caisse ; à l'aide d'une fourchette, il faisait découvrir tout le petit monde qui transforme nos déchets en compost.

Un point noir : Claude a oublié son réchaud pour réchauffer ma garbure ! mais chez Casaubeilh, on ne réchauffe pas sa garbure ; on vient partager le repas de la maison !!! la soupe de Jean, les saucisses cuites au Jurançon... le fromage de M. Perret, la tarte aux poires. Un festin dans une immense salle à manger ; nous avons eu un accueil formidable !

Par Jacques SUBRA

Ce fut effectivement une journée formidable: beau temps, nombreux public, et accueil très chaleureux des maîtres du domaine, la famille Guirardel. Nous avons beaucoup hésité avec Michèle et David de l'opportunité d'amener le matériel de démonstration de greffage et la caisse à compost, car nous pensions que ce n'était pas un public pour ça. Finalement nous avons décidé de l'amener, et je n'ai pas arrêté de faire des démonstrations de greffage et de donner des conseils sur le compostage !!! comme quoi....

Pau (64) La Batalèra, à l'Ostau bearnes

6 janvier 2011

Mercés a l'Ostau bearnés, los arbos que van demorar a l'aunor. Tot purmèr, au parat de la nosta purmèra batalèra de l'annada, dimars purmèr,

que s'i devisarà deus pomèrs, de las pomas e de la pomada. E que'vs podem d'ara enlà anónciar un cicle de tres prosedas suu tèma deus arbos. Tà començar, Jausèp Bourdet que'vs vienerà parlar deu son arboretum de La Seuva lo dijaus 19 de genèr. Taus mes qui segueishen, duas autas pro-sejadas que son previstas sus l'utilizacion de la husta deus arbos locaus e sus las espècias ancianas.

Grâce à la Maison de la Culture Béarnaise, l'Arbre dans toute sa splendeur va rester à l'honneur en ce début d'année. Tout d'abord, mardi prochain, lors de la première batalèra 2011, il sera question des pommiers, des pommes et du cidre. Par ailleurs, nous pouvons d'ores et déjà vous annoncer un cycle de trois causeries béarnaises dont le premier volet aura lieu le jeudi 19 janvier en présence de Joseph Bourdet, propriétaire de l'Arboretum de Lasseube. Les mois suivants ce sont les essences locales et leur utilisation dans les métiers du bois, puis les espèces rares qui seront au centre des débats.

Par Michèle LACROIX
et Pierre TRAUCCO

A la demande d'Hubert Lassus Pigat, adhérent à l'ASCVA et passionné par les variétés anciennes d'arbres fruitiers (il a lui-même un verger à côté de Nay), nous avons animé une réunion sur le thème de la pomme.

Pierre me dit : « il y a une réunion sur la pomme à Pau et ça serait bien que l'on y aille ». OK ! Nous voilà donc partis ce lundi 11 janvier avec notre petite expo de pommes, deux affiches, de la documentation du Conservatoire, un paquet de catalogues de la pépinière et bien sûr « Les fruits retrouvés » ! On a aussi prévu une dégustation de jus de pommes.

En fait, nous arrivons à l'Ostau bearnès où l'association la Civada propose des causeries en béarnais sur un thème : la batalèra !

Nous installons l'expo de pommes que je conserve depuis septembre et qui est restée en excellent état. Le public (une vingtaine de personnes) s'assied en cercle autour de la table. Certains ont apporté des fruits de leur verger. Pierre présente le Conservatoire puis je prends la suite mais il est prévu de parler en béarnais ! ouf ! 30 ans que je n'ai pas pratiqué. Enfin, je me suis jetée à l'eau et ai parlé semi-béarnais, semi-français avec même quelques mots d'espagnol ! La réunion a été fort agréable. L'un d'eux, étonné de voir une Rangotte comme le nom de sa maison ; l'autre surpris par la belle couleur rouge de la Pou-

zac : « les miennes sont vertes ; est-ce à cause de l'altitude ? ». Evelyne, au téléphone lui fera découvrir qu'il les a cueillies bien trop tôt. Un monsieur était en admiration devant l'aspect de nos pommes : « regardez les miennes ; elles sont toutes fripées ! - quelles variétés avez-vous ? - la Reine des reinettes ». Je lui montre sur le catalogue que c'est une mi-précoce, qu'elle ne se conserve donc pas. Un couple prend des renseignements pour venir faire un stage de taille à Laàs. Un des participants, adhérent à l'ASCVA lui aussi, nous invite à venir découvrir son verger en vallée d'Aspe, à côté de Lescun. Il a un vieux prunier dont il ne connaît pas le nom qu'il voudrait conserver : on lui conseille de prélever un greffon !

On parle de variétés de pommes, mais aussi de greffage, d'hybrides, de traitements avec les plantes... la soirée est riche en échanges ; personne ne semble pressé de partir ! La CIVADA prévoit d'organiser une conférence pour faire connaître le Conservatoire*. Ils envisagent également d'organiser une sortie à Montesquieu, en bus, lors d'une cueillette. On termine par la découverte de quelques saveurs de pommes : Vedette du Béarn, Reinette dorée et Suzette puis chacun déguste un jus de pommes.

Hubert Lassus Pigat nous dira qu'un lien très fort est né au sein de ce groupe. Son intérêt se porte à la sauvegarde du patrimoine sous différentes formes, entre autre les arbres fruitiers de variétés anciennes, au Conservatoire Végétal et au verger de Laàs mais aussi l'Arboretum de Lasseube, ainsi qu'à la restauration du mobilier béarnais avec l'Ostau Deu Moble Bearnès. N'oublions pas la réutilisation de la langue, ces réunions sont organisées en béarnais. »

* Ce sera le 1^{er} avril prochain à 18h30 probablement à l'auditorium d'Este à Billère.

La foire de Navarrenx

29 et 30 janvier 2011

Par Michèle LACROIX

Comme tous les ans, à cette période de l'année, la météo n'annonçait rien



de bon : tantôt de la neige, tantôt de la pluie et du froid ! Mais si nous n'avons eu que quelques gouttes le samedi, le froid nous a gentiment accompagnés, surtout le dimanche après-midi.

Le samedi, dès 8h30, nous nous sommes retrouvés, Dominique Daguerre, Claude Etienne et les 2 Lacroix à l'emplacement habituel. Nous avons installé le double chapiteau avec sa gouttière (parés pour la pluie !). Trois tables en L couvertes de leur nappe rouge – pour les jus, les confitures, la pâte de coing, les pruneaux de Datil, les produits phyto, quelques noix et les 4 dernières caisses de pommes – occupent la moitié de l'espace. Une table au milieu du 2e chapiteau équipée des deux étagères faites par Michel Carriquiry présentait les livres aux visiteurs. Deux affiches indiquaient aux passants qu'ils pouvaient commander des arbres fruitiers mais il manquait la banderole « Conservatoire Végétal d'Aquitaine... » oubliée à Barolle après la Fête de l'Arbre ! Elle est arrivée le dimanche ainsi que les arbres commandés auparavant grâce à Pierre Traucou. Le Conservatoire a fait livrer pour 1927 € d'arbres, porte greffes et greffons !

Jean-Marie Duthuron est venu nous rejoindre et nous lui avons installé une table pour ses démonstrations de greffage. Il a eu un grand succès ; les personnes intéressées repartaient avec un greffoir ou un écussonnoir, des élastiques, du phytopast ou un livre « le greffage ».



Le dimanche, Pierre Traucou, Bernard Bellocq et Gisèle Bourdet sont venus nous aider. Notre coup de cœur : un charmant couple de jeunes qui a emporté de quoi faire un magnifique verger familial avec pratiquement toutes les variétés de fruits et petits fruits ! Nous avons également revu le monsieur qui cherche une ancienne variété de cerise : le « curtè », un passionné qui a passé un grand moment avec nous. Un couple s'est attardé le dimanche au moment de ranger car ils avaient appris par la presse que le Conservatoire serait là mais ne nous trouvaient pas : l'an prochain, on mettra 2 ou 3 pancartes fléchées ! Ils ont été ravis d'apprendre qu'on serait à la foire de Lembeye ! Si nous avons eu froid, nous avons chaud au cœur de voir que les gens s'intéressent de plus en plus à ces variétés que nous aimons tant !

Par Pierre TRAUCOU

La bonne humeur était au rendez-vous, le repas préparé par Michèle succulent, ce qui a bien réchauffé nos cœurs, malgré une bise glaciale. Jean-Marie m'a impressionné par ses talents d'orateur, sa compétence et son côté passionné. Au cours de la discussion qu'il a eu avec un agriculteur, il lui a démontré qu'il s'était trompé à double titre : d'une part, dans le choix des porte-greffes, il a utilisé des porte-greffes de prunier sauvage totalement inadaptés pour les arbres fruitiers : en effet, le *Prunus spinosa* pousse très lentement et produit un bois très dur, d'autre part, il a procédé à des greffes à une période totalement inadaptée. En fait, c'est le monde à l'envers ; les anciens qui sont censés donner des leçons, en reçoivent, de la part de leur cadet !!! Nous avons eu aussi la visite de Monsieur Bourdet de Lasseube qui propose une visite de son Arboretum aux adhérents du Conservatoire.

Par Gisèle BOURDET

Bravo à toute l'équipe en particulier à Jean-Marie Duthuron qui fait les démonstrations de greffage car il attire la foule... Ce qui ne change pas c'est le temps il fait toujours froid mais la bonne humeur réchauffe les cœurs ainsi que la petite bouteille aux paillettes d'or.

Lagrange (40) Stage de taille

23 février 2011

Une douzaine de personnes se sont réunies au verger de Lagrange ce mercredi matin pour découvrir ce jeune verger situé face à l'église classée du village.



Le stage de taille a débuté comme toujours par l'histoire agronomique du lieu, la date de la plantation donc l'âge des arbres, les différentes interventions techniques réalisées pour la préparation du sol et la conduite des arbres. On aborde aussi le problème de l'eau (son excès en hiver, son absence éventuelle en été) et tout ce que l'on doit prendre en compte pour protéger le sol et l'améliorer. Ensuite viennent les interventions au sécateur après initiation à la reconnaissance des pousses à bois et des bourgeons à fleurs. La suppression des bois est fonction de critères essentiels comme la compétition entre branches, l'excès ou le manque de vigueur, l'abondance des récoltes, l'espèce, la conduite de l'arbre...

Nouveautés au catalogue du Conservatoire

De mémoire de potager

S. Schall, Ed Ulmer,
2008, 202 p., 35,00 €

Du fayot au mangetout

L'histoire du haricot sans en perdre un fil.

A. Jacobson, Ed. du Rouergue,
2010, 159 p., 26,00 €

Rep'Clac Gibier

Répulsif contre les attaques de plantes par lapins et cervidés

Les 500 ml. 15,00 €

le litre 23,00 €

Baisse des tarifs des pièges à phéromones sexuelles

14,00 € au lieu de 23 €

(changement de fournisseur)

La capsule supplémentaire

L'unité 2,00 € et le fond englué supplémentaire l'unité 2,05 €

(Chaque capsule est efficace pendant 2 mois, les fonds englués doivent être changés quand ils sont couverts d'insectes, les pièges sont réutilisables pendant plusieurs années mais doivent toujours servir à l'attraction des mêmes insectes).

Le cidre comme au XIII^{ème} siècle

Par Arnaud DUNY-PÉTRÉ

Pendant une semaine, du 7 au 14 octobre 2010, des habitants de la vallée d'Ormaiztegi (Gipuzkoa) pressent les pommes comme il y a quatre siècles.

GARTUBEITI, cette maison unique en son genre située à Ezkio, date du XVI^e siècle. Elle présente deux caractéristiques majeures : intégralement bâtie en bois, sa structure conservée en l'état, elle fut construite autour d'un énorme pressoir à poutre qui fonctionne à nouveau aujourd'hui. Du 7 au 14 octobre, les habitants de la vallée fabriquaient le cidre de l'année. La région est riche en pommiers de toutes sortes et en arrivant, on aperçoit nombre d'habitants s'affairer à la cueillette. Armés d'un bâton muni d'un crochet, ils ramassent les fruits tombés sur le sol ou les font rouler sur les pentes pour les mettre en tas, grâce à de petits obstacles en planche, avant de les charger dans des sacs ou de grands paniers (photos n°1 et n°2).

A Igartubeiti, aujourd'hui ferme-musée, un groupe d'hommes est déjà à l'ouvrage. Au premier étage, se trouve l'immense bac en bois où seront pressées les pommes. Les hommes avancent pieds nus, avec à chaque main une lourde masse en bois (photo n°3). En cadence, ils réduisent les pommes en bouillie, tout l'édifice résonne comme une



Photo 3



Photo 4

immense txalaparta (1). Puis, munis de pelles monoxyles et de sommaires balais faits d'un bouquet de fragon, ils constituent un parallélépipède avec la masse de pulpe. L'odeur de fruit sur et du moût qui commence à fermenter emplit déjà tout l'édifice.

Les ordres fusent en eskuara

Vient ensuite le moment de placer soigneusement sur le tas de fruits les planches et les madriers, jusqu'au niveau de la gigantesque poutre (photo n°4), au centre du pressoir qui traverse quasiment la maison de part en part. Déjà le jus commence à couler. Le plancher bien étanche à cet endroit est légèrement incliné. Grâce à deux rigoles creusées dans le bois, le liquide parvient jusqu'à un orifice, de là il tombe dans une barrique située au rez-de-chaussée.

En basque, les ordres fusent. A l'autre bout de la maison au niveau du sol, des hommes actionnent une vis en bois qui permet grâce à un pesant contre-poids de pierre, d'abaisser par étape la poutre qui écrase les pommes. Toute la maison de bois craque et vibre, le parfum des pommes se fait plus insistant, le bruit du jus qui dégringole dans le fût s'accélère. On descend pour voir. Chacun tend son verre pour goûter le nectar coulant du plafond à gros bouillons. C'est un délice et c'est bouleversant. Bouleversant et miraculeux que de voir une antique maison basque renaître, vivre et fonctionner, grâce aux descendants de cette vallée et qui parlent dans la même langue que leurs ancêtres. Il ne s'agit pas ici d'une de ces reconstitutions folkloriques au mauvais sens du terme ou fortement idéalisées, comme on peut les voir dans certains écomusées qui fleurent bon le Disneyland. Non, c'est quelque chose de simple, de vrai et finalement de très rare.



Fouilles archéologiques

Le visiteur admirera l'ensemble de la maison restaurée avec talent, l'outillage, le mobilier, les ustensiles. Il y percevra la rusticité, la grande pauvreté et les rigueurs d'une organisation sociale rurale. Nous sommes aux antipodes des images d'Épinal à la sauce Ramuntxo et ses succédanés. Le Centre d'interprétation, c'est-à-dire un musée moderne équipé de technologies dernier cri présente de



Photo 1



Photo 2

manière attractive et pédagogique l'histoire d'Igartubeiti et de ses habitants, leur vie quotidienne, leurs croyances, leurs pratiques collectives et leurs relations avec l'environnement. La maison plonge ses racines dans un fond de cabane protohistorique, comme l'ont révélé les fouilles archéologiques : des années durant, une pléiade pluridisciplinaire de chercheurs a mis à jour des siècles d'histoire.

Aujourd'hui, la ferme-musée diversifie ses activités et devient aussi

centre culturel. Concerts, joutes de bertularis (poètes-improvisateurs), conférences et expositions sur les espèces végétales et les races locales d'animaux domestiques, élargissent son audience. Habitants de la vallée, enfants des écoles, touristes s'y succèdent. L'exposition d'une cinquantaine de variétés de pommes accompagnait en octobre la mise en route du pressoir.

Igartubeiti, telle Cordelia du roi Lear, « si riche dans la pauvreté, si rare dans l'abandon et tant aimée dans le dédain »... il nous est aujourd'hui

« licite de saisir ce qui fut rejeté ». A notre tour de l'aimer longtemps encore, « comme le veut [notre] lien, ni plus, ni moins ».

(1) Antique instrument de musique basque : percussions en bois constituées de madriers de différentes essences et épaisseurs, frappés en cadence par deux musiciens.

IGARTUBEITI baserri museoa, Ezkio bi-dea z/g 20709 Ezkio-ltsaso (Gipuzkoa). Vallée d'Estanda, à quelques kilomètres de Beasain et d'Ormaiztegui. Tel.: 34 943 722 978. www.igartubeitibaserrria.net/

Les manifestations et stages à venir

Montesquieu (47)
Stage de taille des arbres fruitiers
Samedi 5 mars

St Martial de Nabitat (24)
22^{ème} Foire à l'arbre
Dimanche 6 mars

Montesquieu (47)
Stage greffage des arbres fruitiers
Samedi 12 mars

Étouars (24)
Stage de taille des arbres fruitiers
Mercredi 16 mars

Hendaye (64)
Stage greffage des arbres fruitiers
Mercredi 23 mars

Poey de Lescar (64)
Rénovation d'un verger âgé
Samedi 26 mars

Augas (64)
Conférence Christine Duval
Sols et Plantes
Samedi 26 mars

Sadirac (33)
Stage mixte : Greffage et Taille
Mercredi 30 mars

Pau (64)
à l'Ostau Bearnes,
Maison de la culture béarnaise,
46 bd d'Alsace-Lorraine
Conférence Evelyne Leterme
Les fruits retrouvés – patrimoine de demain
Les variétés béarnaises
Vendredi 1^{er} avril

Bedeille (64)
Stage compostage
Samedi 2 avril

Momas (64)
21^{ème} Fête des Fleurs
Sam. 2 et dim. 3 avril

Pessac (33)
Printemps au Bourgailh
Sam. 16 et dim. 17 avril

Lons (64)
Perlic en fleur
Dimanche 17 avril

Oloron (64)
Foire du 1^{er} mai
Dimanche 1^{er} mai

Le Bouscat (33)
Fête des jardins
Sam. 7 et dim 8 mai

Audaux (64)
Les Floréales
Dimanche 8 mai

Marmande (47)
Fête des Fleurs et de la Fraise
Sam. 14 et dim. 15 mai

Mimizan (40)
12^{ème} édition Jardin en fête
Agapanthe
Dimanche 22 mai

Laàs (64)
Stage : Le verger en végétation,
présentation des parasites et
auxiliaires – Taille
Mercredi 25 mai

Bordeaux (33)
Foire de Bordeaux
Du sam. 28 mai au dim 5 juin

Lembeye (64)
Foire de l'Ascension
Jeudi 2 juin

Cambo les Bains (64)
Marché aux plantes
Rendez vous aux jardins
Sam. 4 et dim. 5 juin

Étouars (24)
Stage : Le verger en végétation,
présentation des parasites et
auxiliaires – Taille
Vendredi 24 juin

Montesquieu (47)
Stage : Le verger en végétation,
présentation des parasites et
auxiliaires – Taille
Samedi 25 juin

Agen (47)
SIAD (Salon International de
l'Agri-Durable) Parc des Expos
Mercredi 29 et jeudi 30 juin

Monein (64)
Fête de la Roussane
Samedi 16 juillet

Monein (64)
Fête du Village
Dimanche 7 août

Montesquieu (47)
Stage : Ecussonnage en pépinière
Samedi 20 août

Montesquieu (47)
Stage : Création de verger et
entretien du sol
Samedi 10 septembre

Oloron (64)
Foire agricole
Dimanche 11 septembre

Laàs (64)
Journée du Patrimoine
Dimanche 18 septembre

Moissac (82)
Fête des fruits
Sam. 17 et dim. 18 septembre

Conservatoire Montesquieu (47)
Stages spécifiques arboriculteurs et
maraîchers bio
Programmes sur demande.
Prise en charge VIVEA, inscription
auprès du SIAM bio 47
Techniques culturelles innovantes
Plantes associées, biodiversité
végétale.
Mardi 7 et mercredi 8 juin

Découverte des variétés anciennes
(dégustation des fruits, observation
des arbres).
Lundi 18 juillet, jeudi 4 août,
lundi 26 septembre, jeudi 27 octobre

Le verger durable

Par Evelyne LETERME

Visite au Centre de Recherches SERIDA
de Villaviciosa en Asturies, les 20 et 21 octobre 2010

Dans le cadre du groupe de travail sur le verger durable, je me suis proposée pour participer à la découverte des travaux d'Enrique Dapena de la Fuente sur les pommiers à cidre Asturiens, et leur extension auprès de producteurs locaux, afin d'en présenter une synthèse auprès du groupe qui s'est réuni à la Roche-sur-Yon début décembre.



Photo 1



Photo 2

Le voyage était organisé par l'INRA d'Avignon. Avec Yves Guibert, arboriculteur et Président du SIVAM bio du Lot-et-Garonne, Servane Pervern, chargée de mission à l'INRA d'Avignon et Laurent Jamard du Centre de phytopathologie Belge de Gembloux nous avons suivi Enrique durant deux jours (photo n°1). Bien que connaissant Enrique depuis le milieu des années quatre-vingts, rencontré à maintes occasions en France, je gardais toujours l'espoir d'une opportunité pour réaliser ce déplacement ô combien intéressant. Enrique nous a donc fait découvrir les 20 et 21 octobre derniers l'objet de ses recherches au sein du centre expérimental de Villaviciosa, la caractérisation du patrimoine local de pommiers à cidre et ses créations variétales. Il a d'abord présélectionné une vingtaine de variétés locales présentant des caractéristiques intéressantes pour l'amélioration de la production de cidre, sur des critères de mise à fruit, productivité et qualité du jus en privilégiant les variétés amères peu nombreuses parmi les populations locales utilisées habituellement pour l'élaboration du cidre asturien, proche du sarganoa basque.

■ Les collections conservatoires implantées à Villaviciosa (alt. 16 m) que

nous avons visitées comptent 370 variétés parmi lesquelles 130 variétés locales prospectées fin des années 50 et fin des années 80 plus du matériel d'autres stations. Le verger est conduit en bio (organic agriculture) à raison de 3 arbres par accession greffés sur PI80 en axe vertical palissé (photo n°2). D'autres collections des variétés prospectées dans les années 90 ont été réunies dans un autre lieu.

■ L'une des expérimentations porte sur un essai de 2 variétés greffées sur 4 porte-greffes différents et conduits selon 5 modalités agronomiques différentes : avec et sans désherbage chimique, avec apport de matières organiques seules ou accompagné de mycorhizes et avec engrais chimiques (photo n°3).



Photo 3

■ En croisant quelques unes de ces variétés locales présélectionnées

avec des géniteurs porteurs de gènes de résistance fournis par l'INRA d'Angers et Jean-Marie Lespinasse, Enrique a pour objectif d'obtenir des variétés améliorées : porteuses de pluri résistances ou d'une moindre sensibilité aux maladies (tavelure, oïdium, pucerons cendrés et feu bactérien), avec un fruit par inflorescence et n'alternant pas, ceci tout en apportant une amélioration des jus (photos n°4 et n°5). Pour le moment il est en phase finale de présélection, aucune variété n'ayant été déposée. La visite a été très complète, avec les différentes parcelles expérimentales ou de créations variétales, la parcelle de collections conservatoire, le laboratoire d'analyses et de caractérisation, l'atelier de transformation expérimental.



Photo 4

Il nous a conduits chez deux producteurs qui ont planté une partie des variétés anciennes qu'il a présélectionnées et qui produisent un cidre « amélioré » grâce à l'apport de la sélection vers plus d'amertume.



Photo 5



Le premier producteur de cidre que nous avons rencontré est installé à Villaescusa à 400 m d'altitude, le second situé à Sariego (altitude de 280 m) associe maraîchage et verger cidricole et de pommes à couteau.

■ Le verger de Villaescusa a été planté sur un terrain très pentu, la première parcelle date des années 90 et la plus récente de 2008 avec des arbres de 3 ans en pépinière, greffé francs à la distance de 7 m sur 6 m (photo n°1). On y retrouve 7 des variétés de pommes à cidre présélectionnées par Enrique Dapena. Conduits en axe libre sans palissage, ils sont devenus des hautes tiges naturels. Dans une partie du verger dont les arbres sont bien protégés, ce sont les moutons qui tondent (photo n°2).



Photo 1



Photo 2

Après la récolte en sac, la transformation est faite en partie à la ferme et majoritairement en coopérative. Quelques problèmes agronomiques se font jour, les rongeurs (photo n°3), des mycoplasmes et du chancre européen sur quelques arbres d'une variété, de la tavelure abondante et généralisée sur l'une des variétés uniquement.



Photo 3



■ Le verger de Sariego est exploité conjointement en maraîchage et en arboriculture. Laude El Noceu est exploitante en maraîchage de longue date. Quant à son mari Aquilino, il a développé l'entreprise récemment après une longue période d'activité extérieure, sur l'écologie, l'agriculture biologique et les relations internationales (photo n°4). Il milite autour de la défense des producteurs locaux et la redynamisation d'une agriculture traditionnelle et locale (photo n°5).



Photo 4



Photo 5



Photo 6

Ils ont récemment fait des investissements importants : salle de réunion, salle de vente, cidrerie (photos n°6 et n°7), chauffage solaire, chambres froides, récupération d'eau de pluie. Leurs productions de qualité sont vendues à la ferme.



Photo 7

L'exploitation est formée en cinq modalités :

- Des associations végétales de maraîchage et verger de pommes à couteau, poiriers, cerisiers et actinidia (kiwi),



- Des cultures maraîchères avec certains légumes anciens, en parcelles uniques avec rotations et apports importants de matières organiques compostées,



- Des cultures maraîchères sous tunnel avec filet protecteurs à maillage fin anti insectes et pollinisations intégrées à l'aide de bourdons.



- Un verger de pommes à cidre en bio sans association animale ni végétale,



Ce verger très pentu de 5 variétés du SERIDA, greffées sur Franc est conduit en axe libre haute tige. Sa production est faible à cause de l'alternance. L'irrigation est absente et le manque d'eau se fait sentir, la protection phytosanitaire est quasiment inexistante, mais on y décèle peu de maladies et parasites.

- Le verger de pommes à couteau, comprend une dizaine de variétés actuelles.



Elles s'avèrent généralement mal adaptées au contexte en raison de leur sensibilité aux parasites et de la faible protection phytosanitaire. Les arbres greffés sur porte-greffe semi vigoureux M111, sont conduits en axe vertical palissés. Une seule variété, Gold rush, présente une forte charge mais nécessiterai un éclaircissage. La variété la mieux adaptée s'avère être une variété locale (Reineta incarnada).

■ Conclusions des visites

Le travail de prospection et de sélection qu'a effectué Enrique Dapena depuis le début des années 80 a pour but de participer à la revalorisation du cidre dans la région des Asturies. Il participe à la diffusion de ce patrimoine de variétés cidricoles à travers les producteurs traditionnels avec des techniques novatrices (abandon des hautes tiges traditionnels pour des axes libres).

Les vergers visités chez les produc-



teurs nous ont donné l'impression d'une production assez faible mais qui nécessite très peu d'interventions pour les pommes à cidre. Les producteurs étaient toutefois conscients de la nécessité d'allier protection du milieu et optimisation des rendements. Pour ce qui concerne la production de pommes à couteau, le choix de variétés classiques dans ce contexte n'est pas le meilleur mais est lié au fait que le SERIDA n'a pas travaillé sur les variétés de pommes à couteau. D'autre part il ne faut pas oublier qu'il est très difficile d'intégrer des variétés nouvelles dans le circuit commercial actuel - ce qui est aussi vrai de l'autre côté des Pyrénées.



Vergers de la Troitinière en Vendée. Vers un verger durable ?

Laure FOUCAUD - 36 la Troitinière - 85 280 la Ferrière - Tél. 02 51 07 54 77 ou 06 86 89 13 00

Laure.foucaud@orange.fr



Suite à la visite des vergers asturiens, nous avons participé aux journées du groupe « verger durable » début décembre à la Roche sur Yon. Nous avons découvert à cette occasion le verger atypique de Laure FOUCAUD (stagiaire et cliente du Conservatoire) qui espère arriver à le faire évoluer vers la rentabilité et la protection de l'environnement.



Laure Foucaud et Marc Lateur (Gembloux)

Ce verger, d'abord verger de « loisir » planté en 1992 a été acquis en mars 2008 par Laure et François Foucaud. Laure, exploitante le mène en agriculture biologique (en conversion) avec une projection vers la biodynamie.

Il est formé de deux parcelles. La première de 1,7 ha compte 7 variétés de cerisiers (photo n°1 p.21) en 9 rangs de 130 m de 20 à 25 arbres, auxquels

s'ajoutent un rang de pruniers, deux rangs de pommiers, un rang de poiriers et 12 noyers Franquette. La diversité est importante mais la plupart des variétés sont assez récentes (cerisiers Sunburst, Bigarreau Rainier, Garnet Magar, Badacsonny, Summit..., pommiers Melrose, Golden, Jonagold, ainsi que quelques anciennes, Reine des reinettes, Drap d'or, Belle de Boskoop, Reinette de Caux, Reinette



Photo 1



Photo 2

Clochard..., pruniers Mirabelle (photo n°2), Reine-Claude d'Oullins, Reine-Claude dorée, Quetsches..., poiriers William's, Conférence, Beurré Hardy, Doyenné du Comice et quelques anciennes Beurré Clairgeau, Beurré Superfin, Beurré des Enfants Nantais, Marguerite Marillat).

Les pêchers arrachés ont été remplacés par 35 pruniers greffés sur Myrobolan provenant du verger conservatoire d'Aquitaine (Mirabelles, Reine-claude dorée, Prune d'Ente violette, Datil et Reine-Claude de Bavay).

La seconde parcelle de 1,5 ha a été plantée en hiver 2002-2003 avec une centaine de châtaigniers (principalement Marigoule et Bouche de Bétizac). Des plantations plus récentes se sont succédées à partir de l'hiver 2007, les Bouche de Bétizac morts ont été remplacés par Belle Epine suivis par 16 Marhlac et Maridone. Cette espèce souffre des étés secs et de la stagnation d'eau hivernale. Les plus jeunes se portent mieux car ils ont été arrosés plusieurs fois avec une bonne couverture de BRF et de compost au sol.



Photo 3

Cette parcelle autrefois appelée « ferrière » est une ancienne station d'exploitation du fer par bas fourneau (photo n°3).

Le sol de ce verger est travaillé, et un



Photo 4

engrais vert de seigle semé plusieurs hivers de suite dans la parcelle de châtaigniers (photo n°4). Ce sol limoneux-sableux en surface très riche en Fer, Magnésium et Potassium devient limono-argileux en profondeur avec des concrétions de Fer et Manganèse. On observe une très forte activité des vers de terre, la matière organique y est très vite décomposée. Le taux de Calcium est faible et la structure peu stable.

Le sol est travaillé au vibroculteur ou au canadien plusieurs fois par an. Un compost est réalisé sur place avec du fumier de volailles (élevées en bio à 1 m) mélangé avec des déchets verts broyés dans lequel sont incorporés des préparats biodynamiques. Il a été mis à composter durant 6 mois avant d'être épandu en juillet autour des plus jeunes arbres du verger.

Les châtaigniers, les cerisiers, les pommiers, les noyers et les pruniers se portent généralement bien hormis ceux qui sont implantés dans des zones de sol où la rétention d'humidité est trop importante sur la couche argileuse. Par contre pêchers et poiriers ne sont pas en bon état, probablement en raison de la stagnation d'humidité.

La taille a été reprise par Laure qui a modifié ses pratiques après avoir suivi notre stage de rénovation d'un verger âgé qui a eu lieu en Béarn en mars 2010. En 2009, les cerisiers sur francs ont été rabattus à 2 m ce qui a engendré en 2010 des rejets et des attaques de pucerons en très grand nombre ; En 2010, seules quelques grosses branches centrales et des branches en doublon ou trop dirigées dans l'entre-rang ont été supprimées.

Laure déplore surtout les fortes attaques de monilia sur cerises, le chancre du pommier. Des haies entourent le verger. Deux rangs disponibles, actuellement semés en phacélie pourraient être mise à profit pour des plantations de plantes médicinales et aromatiques pérennes. Ces parcelles ne sont pas irriguées, étant donné l'absence de point d'eau. Des nichoirs à mésanges ont été installés avec un nourrissage d'hiver. Elle pro-

jettes d'y mettre aussi des oies et des poules pour manger les larves des carpocapses et vers de la cerise.

Quinze ruches (photo n°5) ont été en production en 2010 dont quatre au verger, 8 prévues en 2011. Dans le secteur, différentes parcelles sont louées etensemencées en sarrasin ou phacélie afin d'apporter un appoint aux abeilles de mi-juillet à mi-août.



Photo 5

Les récoltes sont vendues à 70% par l'intermédiaire de maraîchers ou d'arboriculteurs bio ou en magasins bio. 17% est acheté par cueillette directe au verger dont une AMAP et un collectif. Le reste part en collectivité (4%) et sur une dizaine de marchés locaux auxquels participe ponctuellement Laure. Pour le moment, la demande reste plus forte que la capacité à produire. Toutefois, Laure déplore un déficit de récolte de cerises dû à une trop faible équipe de cueillette.

Les pommes invendues sont transformées en jus et 10% de la récolte de 2010 a été autoconsommée.

L'objectif pour 2012 est modeste, arriver à vendre 5 tonnes de cerises, une tonne de pommes, 800 kg de châtaignes et 700 kg de prunes.

Compte tenu de l'absence d'autres vergers professionnels aux alentours, la commercialisation ne posera pas de difficulté.

Laure est membre du GAB85 et suit les formations organisées dans le cadre de la conversion mais aussi de groupes techniques (arbo ou maraîchers), membre de l'association « arbo bio ouest » qui regroupe les arboriculteurs bio du grand ouest. Elle participe également à certaines rencontres techniques (celles organisées par le CTIFL ou l'ITAB) et est adhérente du réseau « arbo bio infos ». Elle est également membre du Verger Conservatoire de Pétré, de l'association de soutien au Conservatoire Végétal d'Aquitaine et du mouvement de culture biodynamique.

Aux alentours proches, plusieurs agriculteurs exploitent en bio (élevage et maraîchage).

Nous souhaitons une belle réussite à Laure Foucaud.

La rubrique du jardin

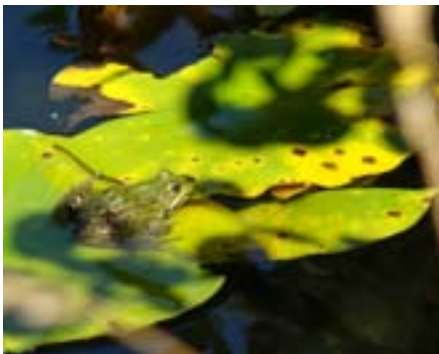
Par Jacques SUBRA

subra.jacques@hotmail.fr

A la demande de l'équipe de rédaction de notre revue « Une Saison au CONSERVATOIRE », j'ai accepté de tenir la rubrique « Le Coin du Potager ». C'est avec grand plaisir que je répondrai, dans les limites de mes connaissances, aux questions que vous voudrez bien me poser.

Photo : jardin de Jacques Subra 18 juillet 2010

Depuis plus de trente ans, je fais évoluer mon jardin-verger dans un esprit de non violence pour le sol, les plantes et tous les hôtes du jardin. A l'opposé de l'agriculture conventionnelle chimique, à mes yeux mortifère, car il faut tuer : les « mauvaises » herbes, les parasites, les champignons,..., j'essaie de tendre vers un équilibre, qui je le conçois ne sera jamais parfait car le jardin-verger est un lieu artificiel. Mais en prenant en compte la globalité du vivant : faune, flore, environnement, il est possible d'atteindre un équilibre où les parasites et les maladies des plantes sont régulés naturellement. Si malgré cela il faut intervenir en cas d'attaques insupportables, (limaces, mildiou...) faisons-le avec des produits non nocifs pour l'environnement. Bien sûr, tout cela demande une connaissance de la nature et des interactions parasites-prédateurs, mais c'est tellement passionnant d'observer la NATURE et de s'en inspirer. Plus la biodiversité est présente et plus l'équilibre s'installe. Même un petit jardin peut être un lieu accueillant pour les oiseaux, les insectes, les batraciens,... s'ils trouvent le gîte et le couvert.



Le premier principe en jardinage écologique est de ne pas retourner le sol en profondeur, simplement aérer à la fourche-bêche ; seuls les 4 ou 5 premiers centimètres seront griffés pour ne pas bouleverser les couches.

Le second principe : si possible ne jamais laisser un sol nu. Semer un



engrais vert (moutarde, phacélie, fèverole, vesce...), ils protègent le sol et apportent des éléments nutritifs (ex : les fèveroles captent l'azote de l'air sur leurs racines). Quelques jours avant la prochaine plantation, ils seront hachés, séchés légèrement et laissés en surface ou enfouis par griffage dans les premiers centimètres.

A la place des engrais verts on peut couvrir le sol avec de la paille, du vieux foin, des cartons...etc.

La base de la fertilisation de mon jardin est le compost.



Tout ce qui est biodégradable est récupéré pour être composté : déchets de cuisine, restes de légumes, « mauvaises herbes », feuilles des arbres, tontes, cendres de bois... et aussi fientes de poules, fumiers de cheval et de lapins.

Les purins de plantes ont aussi une grande importance. Ortie = azote et oligo-éléments. Consoude = potasse. Prêle = silice (photos p.23).

Dans ce jardin, aucun fertilisant ne vient de l'extérieur, tout ce qui est nécessaire est dans la nature. Pas de corne broyée, sang séché ou autre poudre de plumes. Le maître mot est : économie ! car si l'on doit faire venir de l'extérieur engrais et produits phytosanitaires, autant acheter les légumes et les fruits !

Les légumes récoltés ne sont pas arrachés mais coupés, les racines restent en place et restituent des éléments fertilisants en se décomposant.

Au fil des saisons, vous verrez votre sol changer, devenir plus léger, plus

souple, être travaillé par les lombrics, nématodes, acariens, collemboles, larves de coléoptères, bactéries... et autres hôtes du sol.

Sachez que chaque jardin est unique, si les principes de base sont valables partout, il faut les adapter en fonction du sol, du climat, de l'exposition. Il vous faudra un certain temps avant de bannir tout intrant extérieur, mais le plaisir de jardiner ira grandissant au fur et à mesure de la diminution de ceux-ci. Le jardin-verger doit être le reflet de la personnalité de celui qui le cultive.



La Terre... Combien sommes-nous à comprendre cette glèbe silencieuse que nous foulons toute notre vie ? Pourtant, c'est elle qui nous nourrit, elle à qui nous devons la vie et devrons irrévocablement la survie. Pierre Rabhi.

A noter : Le stage de compostage que j'encadrerai le 2 avril prochain. 10h - 17h ouvert à 15 inscrits.

Matin : approche théorique sur différentes méthodes de compostage, et l'utilisation du compost au jardin, Repas : casse-croûte tiré du sac.

Après-midi : élaboration d'un compost en andain et visite du jardin. Tarif des stages du Conservatoire



Consoude



Orties



Prêle



Tanaisie

Aide bénévole



La mise sous plis de l'envoi en nombre de ce début d'année a eu lieu les 3 et 4 février derniers.

Pas moins de 6000 destinataires vont recevoir la documentation du Conservatoire (programme de stages, catalogue librairie, bulletin d'abonnement au bulletin d'alerte) et celle de l'Association de Soutien (bulletin

d'adhésion, reçus fiscaux, appel de cotisation) grâce à de « petites mains » volontaires.

Coller des étiquettes sur des enveloppes, plier des documents pour les insérer à l'intérieur, les fermer, vérifier au passage la bonne impression des adresses n'est pas une corvée très attrayante mais elle se déroule toujours dans une ambiance sympathique et détendue où chacun se raconte un peu et où le repas en commun est toujours à l'origine de découverte de recettes et de nouveaux plats.

Nous remercions tous ceux qui participent à cet envoi en nous faisant partager leur bonne humeur. La prochaine mise sous plis aura lieu en septembre, n'hésitez pas à vous joindre à nous pour partager ce moment de convivialité.

Eve MARQUET

Clin d'œil :



Un de nos adhérents bénévoles, grand marcheur solitaire, de retour d'un de ses deux périple au Népal en 2010 nous a rapporté des photos souvenirs qui nous ont fait grand plaisir. Merci Bernard.



Les plantations de l'hiver 2010-2011

Par Evelyne LETERME



La saison 2010-2011 a été riche en plantations tant à Montesquieu qu'à l'extérieur, sur des projets élaborés par le Conservatoire avec différents partenaires au cours de l'année 2010.

Pour vous donner une idée de notre méthode pour réaliser des plantations dans des conditions favorables aux arbres, j'ai choisi de vous détailler 5 plantations bien différentes. Les deux premières à Montesquieu, la troisième en Béarn, la quatrième en Lot-et-Garonne et la cinquième en Gironde.

Les plantations de Montesquieu

■ **A Montesquieu, la première plantation a commencé mi-décembre par des pommiers de semis.** Issus des croisements réalisés en 2009 et semés au printemps 2010, ils avaient été laissés en containers par précaution, à cause des deux chevreuils mis bas dans le verger et impossible à déloger y compris par les chasseurs de la Fédération. Ces plants en containers ajourés, enterrés dans le sable des jauges ont été arrosés tout l'été. La plantation a été faite sur sol préparé à l'automne puis butté. Les conditions de ce mois de décembre étaient assez sèches mais froides, avec des gelées nocturnes à -5°C qui perduraient parfois toute la journée. Ceci dit, le sol n'était gelé que très superficiellement. A quatre, nous avons pu mettre 180 arbres au sol en 3 heures. La suite de la plantation n'a pu être faite que durant la deuxième semaine de janvier dans des conditions beaucoup moins favorables car très humides avec un sol collant. En tout, ce sont 651 plants hybrides qui ont été mis en sol à 1m/5m, en 2 jours et demi.



Parcelle d'hybrides avec protections anti-lapins

■ **Une autre parcelle a été préparée au cours de l'année 2010 pour accueillir la replantation de la collection de pêchers (110 variétés).** Les 330 scions d'un an, ont été plantés mi-janvier 2011 sur un terrain ensemencé de phacélie (photo n°1) en avril puis travaillé à l'automne par trois passages d'outils avant d'être butté fin décembre.



Photo 1

Dans ce sol parfaitement préparé, les plantations ont été vraiment très faciles. Le plus long a été de répartir les collections de 3 arbres par ordre de maturité à l'emplacement prévu sur plan. Il ne fallut que 2 journées à 4 personnes pour y parvenir. Ces pêchers greffés sur Cadaman sont plantés à 4m/5m. La taille des arbres a été faite en suivant ainsi que la pose des protections métalliques contre les chevreuils. Le BRF a été épandu une semaine plus tard.



Tri des arbres par ligne



Répartition des collections sur le terrain



Plantation de pêchers avant taille



Paillage au BRF



Pêchers taillés avec protection anti-chevreuils

■ **Les autres plantations de Montesquieu** qui nous ont pris très peu de temps (une petite demi-journée à deux) concernent les nouvelles collections de pommiers sur M9 (photo n°1), dont les greffons nous ont été fournis entre août 2009 et mars 2010 ainsi qu'un essai sur sol nu et sol couvert de BRF de 2 clones de variétés, soit une cinquantaine de scions (photo accroche p.24).

Cette facilité pour réaliser des plantations de qualité dans des délais aussi

courts est le signe que les conditions sont favorables à une bonne reprise et ensuite à un développement correct en première année. Toute plantation difficile dans des sols non préparés ou collants est responsable de la majeure partie des non reprises ou des arbres qui végètent en première année et ne résistent pas à la première sécheresse. Nous n'insisterons jamais assez sur la nécessité de préparer les sols aux périodes favorables pour obtenir une reprise parfaite à 100%.



Photo 1

Les plantations extérieures

■ **Parmi les trois plantations importantes qui ont été effectuées par le Conservatoire, la première se situe à Serre-Castets, au nord de Pau.** C'est juste avant Noël que nous nous sommes rendus sur place, Bertrand et moi. M. Alain FORGUE, conseiller municipal avait programmé cette plantation depuis l'été, après une première visite à Montesquieu fin septembre qui avait suivi celle que j'avais faite début août sur place. Le verger était prévu sur le terrain municipal, sur lequel sont installés des jardins ouvriers récents. Il a été convenu de planter deux parcelles, l'une le

long des jardins sous forme d'une haie mixte de 90m linéaire et l'autre en verger haute tige avec 5 espèces à 10m sur 10m. J'avais conseillé un travail de sol minutieux en raison des risques d'asphyxie racinaire dans cette région si arrosée, en sol argileux : sous solage du terrain, création de rigole ou petit fossé d'évacuation des eaux latéralement à la haie, préparation du sol par émiettage sur la totalité du terrain du verger et sur 3 m de large pour la haie, apport d'amendement organique (800 kg sur la parcelle de verger et 315 kg sur la ligne travaillée pour la haie), suivi d'un but-

tage (butte de 1m de large sur 0,50 de hauteur). Le 22 décembre, en répartissant correctement les taches des 5 personnes présentes, entre piquetage, distribution des arbres selon le plan, plantation, pose des filets anti-lapins, nous avons pu finir de planter les 115 plants - taille comprise - pour le repas de midi juste un peu tardif. La grosse pluie de l'avant dernière nuit n'a pas empêché les travaux grâce à la présence de la butte. Sans elle, il n'aurait pas été possible de réaliser la plantation durant l'hiver, et grâce à elle en 3 heures nous avons pu planter correctement ces arbres.

■ **C'est à Roumagne, au château de Frémauret, à l'ouest du Lot-et-Garonne que les 18 et 19 janvier, Bertrand Roques, Alain Marquet, Jean-Marie Duthuron et moi-même nous sommes retrouvés juste au lever du jour (8h 1/2 tout de même), pour la seconde plantation.**

Les propriétaires m'avaient laissé toute latitude pour leur concevoir un verger un peu extraordinaire pour ac-

compagner l'entrée de la propriété. Ayant été touchée par la beauté des arches de ce château, j'ai proposé un verger qui serait le reflet de cette ornementation.

Pour cela j'ai pris les cotes de l'arche de type arche arabe dont les dimensions sont proches du nombre d'or (1,6) que j'ai calculé sur le terrain (rapport Hauteur sur largeur définitif 1,55). Après que le sol ait été travaillé, il me

restait à occuper un espace de 250 m de long sur une largeur de 35 m. J'ai pu ainsi réaliser 8 arches sur plan, proposant au propriétaire un choix d'espèces et de diversité variétale.

Seule contrainte que j'ai imposée, bien faire préparer le terrain et programmer l'installation de l'irrigation. Ce sol très argileux peut devenir dangereux pour les arbres en cas de sécheresse prolongée, se transformant en béton. Un semis de phacélie a été laissé tout l'été, pour le plus grand plaisir des villageois voisins qui découvriraient cette culture d'un très joli mauve, envahie d'insectes pollinisateurs.

Toutefois, la préparation du sol n'a pas permis de le laisser parfaitement aéré et suffisamment ressuyé. Aussi nous a-t-il été impossible de faire les buttes prévues ce matin du 18 janvier. Nous comptons sur la pente naturelle pour permettre le ruissellement.

Les arches, d'une longueur totale déployée de 33 m sont portées par des piliers de 20m de haut espacés de 20m à la base, soit une plantation linéaire sur 73m, répétée 8 fois. L'arbre central en tête de voute est à 31m du bas des piliers. Les systèmes sont espacés les uns des autres de 10m.





Les piliers quant à eux sont constitués de 80 arbres en tiges espacés de 5m, conduits différemment selon les espèces, en gobelets hauts (pommiers et abricotiers), axes (cerisiers), multiaxes (pruniers), double Y (pêchers) et gobelets bas (poiriers).

Des haies fruitières délimitent les parties arquées des arches, formées de l'association de fruitiers en tiges et d'arbustes plantés à 1m10. Ces derniers, rabattus à la plantation, sont constitués de 5 espèces et de plusieurs variétés (cerisiers acides, cognassiers, néfliers, noisetiers et vignes). Ces haies regroupent en tout 38 arbres tiges encadrés entre 144 arbustes et 48 pieds de vignes de table. Cette plantation de 310 plants qui nous a pris 2 jours pleins, a nécessité une très bonne organisation entre nous quatre, pour le piquetage des lignes, le dessin des arches, le piquetage des arbres, tout cela dans un alignement parfait à la perpendiculaire du terrain et dans toutes les directions grâce à l'œil aguerri de nos planteurs (photo n°1), suivi de la distribution des plants (photos n°2 et n°3) et la plantation elle-même. La pose des filets anti lapins et des protections anti chevreuils a été réalisée par la propriétaire (photo n°4).

Le plus dur fut de se promener deux jours durant avec 1 kg d'argile sous les bottes.



Le dessin des arches a été rendu possible grâce à l'ingéniosité de Jean-Joseph Aurisset, connu comme viticulteur bio en jurançon mais aussi constructeur de matériel agricole, qui nous a réalisé un gabarit en métal de 3 pièces, qui une fois assemblées dessinaient une demi-arche de 16 m 50. Nous l'avons reporté 16 fois sur le terrain. Le transfert d'un système à l'autre a nécessité le transport par les 4 planteurs en même temps, grandement soulagés quand l'opération de piquetage a été terminée.

Le partage de leur casse-croûte à une heure déjà bien avancée de l'après-midi de cette première journée, et l'admirable soupe de la propriétaire des lieux reste dans les mémoires.

Nous allons suivre le développement des arbres tout au long de cette première année et ne manquerons pas de vous en donner des nouvelles. Je signale toutefois que cette propriété est privée et que les visites n'y sont pas prévues.



Photo 1



Photo 2



Photo 3



Photo 4



Installation du palissage des vignes

■ La dernière plantation du mois de janvier a été celle d'un verger au domaine de Certes à Audenge, en bord de bassin d'Arcachon.

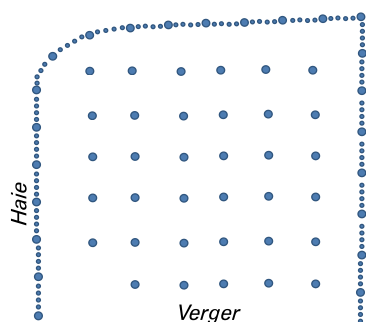
C'est en avril 2010 que Sylvie et moi avons découvert le site et son projet de revalorisation. Le Conseil Général de Gironde propriétaire du lieu, avait programmé l'installation d'un verger d'un quart d'hectare, devenu site d'accueil du Conservatoire Végétal d'Aquitaine.

• http://www.gironde.fr/cg33/jcms/c_29775/le-domaine-de-cert-es-et-graveyron

• <http://www.littoral33.com/certes.htm>

• http://www.bassindarcachon.com/tourisme_certes.html

Le projet du Conservatoire pour occuper ce terrain s'est tourné vers un petit verger de 35 arbres de 7 espèces (6 pommiers, 6 pruniers, 6 cerisiers, 6 pêchers, 6 poiriers, 3 abricotiers et 2 amandiers) plantés à 6m/6m, entouré d'une haie de 140 m linéaire, constituée de 27 arbres espacés de 5 m encadrant 4 plants implantés tous les mètres, fruitiers divers retaillés en arbustes ou vignes (6 cépages), soit 166 plants au total.



Le terrain sableux, très noir par sa forte teneur en matières organiques, avait été travaillé en fin d'été pour retourner l'épaisse pelouse qui couvrait la parcelle. A notre arrivée ce 25 janvier, Bertrand et moi avons comme challenge (photo n°1), avec l'aide de Séverine Rouchou, technicienne du site, de préparer le sol, prendre les mesures définitives, piqueter, faire les buttes, reprendre le plan de plantation théorique, distribuer les plants, réaliser la plantation, tailler les arbres et recharger le matériel agricole que nous avons transporté dans notre camion (à savoir tracteur, épandeur d'engrais, roto bêche et butteuse).



Photo 1



Photo 2



Photo 3



Photo 4



Photo 5



Verger protégé contre les sangliers par une palissade.



Photo 7

C'est ainsi que la matinée a été consacrée à l'épandage de la tonne et demi d'amendement organique en granulés (photo n°2), le travail du sol à la rotobèche (photos n°3 et n°4), suivi du piquetage des lignes pour effectuer le buttage (photos n°5 et n°6).

Durant l'après-midi, grâce au secours du personnel du site, la plantation a pu être terminée dans les temps (photo n°7).



Photo 7

Longue journée dans des conditions favorables pour réaliser cette plantation que nous découvrirons le 30 avril prochain à l'occasion de l'Assemblée Générale annuelle de l'Association de soutien au Conservatoire.

■ Une autre plantation pour laquelle nous avons fourni les plants a été réalisée par les Amis de la forêt d'Ustaritz et le Lycée de Saint-Pée sur Nivelle mi-février. Les arbres sont des pommiers pyrénéens majoritairement d'origine basque greffés pour doubler les collections réunies par le Conservatoire.

Vos arbres fruitiers... bien dans leurs racines



Le sol, c'est bien plus que le simple support physique de vos arbres, c'est un milieu vivant et dynamique, où ils vont prospérer pendant de longues années. Ce milieu est complexe, vous devez le protéger. Installer un arbre dans un sol, c'est permettre à ses racines de se développer et de puiser eau et éléments nutritifs en permanence durant toute la durée de sa vie, depuis le moment de sa reprise. Dès le moment de la plantation, ces êtres vivants vont pouvoir « reprendre » grâce au développement de leurs racines ; puis rapidement et d'une manière permanente, système racinaire et couronne seront interdépendants.

Planter un arbre dans de bonnes conditions, commence par avoir la capacité de le planter durant tout l'hiver sans avoir à fournir d'effort pour ouvrir le trou de plantation.

■ Pour cela, le sol doit être bien préparé et amendé

Travaillez le sol légèrement humide de façon à l'émietter sans enfoncer les éléments superficiels en dessous de 15 cm de profondeur.

Apportez des matières organiques en quantité : fumier 1m³ pour 100 m², compost enrichi 0,1m³ par 100 m².

Préparez le sol à l'automne ou mieux au printemps précédent et semez un engrais vert (aère, désherbe et enrichit le sol).

Dans les sols acides, épandez un amendement calco-magnésien (contenant un oxyde de calcium et un oxyde de magnésium). Selon le niveau d'acidité de 60g pour 10m² à 150g. Ne pas enfouir ou seulement très superficiellement.

Les sols doivent pouvoir s'humidifier et se ressuyer facilement. Leur drainage est essentiel pour éviter l'asphyxie racinaire. La création d'une butte évite ce problème.

■ Retarder vos plantations d'une saison plutôt que vouloir mettre des arbres dans un sol où les racines n'arriveront pas à se développer ou seront affaiblies par de l'asphyxie.

La quasi-totalité des non reprises d'arbres est liée à des erreurs de plantation ou de conservation de l'humidité racinaire (cela commence à la mise en jauge dans des terres légères et humides sans stagnation d'eau).

■ La plantation se fait dans un sol émietté et ressuyé.

Si l'arbre est en container, enlever le terreau et étaler les racines sur la terre.

Si l'arbre est racines nues, n'hésitez pas à les praliner (mélange argile – bouse de vache, jus de compost ou pralin du commerce).

Dans un sol bien préparé, le trou de plantation peut être à peine supérieur au volume des racines.

Ne pas ouvrir un trou à l'emportepièce en laissant les bords lisses et tassés.

Ne pas couvrir les racines avec des mottes collantes et lourdes.

De la terre fine et émietée doit pouvoir se faufiler entre les racines pour ne pas laisser de poches d'air.

Ne pas tasser fortement.

Ne pas enterrer profondément les arbres. Ce sont les racines qui doivent grandir et explorer le terrain.

Arroser si le sol s'assèche, y compris à la plantation et au printemps.

■ Protéger immédiatement les arbres contre les rongeurs et les cervidés.

Paillez le sol au pied des arbres.

Le paillage est largement étendu autour du pied, en couche épaisse pour la paille, le BRF ou toute autre matière organique, bien hermétique pour le plastique.

Attention à ne pas pailler un sol trop humide (le ressuyage sera plus long) et jamais un sol sec (le paillage organique va continuer à déshydrater la terre).

■ Quelques semaines après plantation et chaque printemps,

apportez un engrais organique azoté à l'aplomb de la couronne des arbres (en février - avant floraison) 100 à 200 g/m² si moins de 7% d'azote.



Système racinaire d'un pommier de 5 ans greffé sur M9 dans l'eau en février en sol non drainé.



La plantation se fait dans un sol émietté et ressuyé.



Jeune plantation de pêchers buttée et paillée au BRF.