

Une saison au Conservatoire



Prunes Datil en fruits



SOMMAIRE

L'éditorial du Président	p.2
Les plantations du Conservatoire	p.3
Rappel : préparez correctement les sols	p.4
Le verger de collection de pêchers plantés en janvier 2011 – des pêches plein les paniers	p.6
Les manifestations de l'année 2012	
- Expositions	p.7
- Stages et interventions en verger	p.12
Nouvelles d'autres sites	p.17
Projets de plantations	p.17
La rubrique du jardin	p.18
- Réussir ses semis	p.18
- Les expériences de lasagnes	p.19
Nouveautés au catalogue de la pépinière	p.21
Nouveautés au catalogue de la librairie	p.22
Courrier des lecteurs	p.23
Deux années de croissance	p.24
Le verger de collection de pêchers en deux saisons	

Date de parution
Septembre 2012
Prix : 5,00 €

Directrice de publication
Marie-Noëlle Dufrene

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



L'édito du Président

Michel DUCHÂTEL

Uoilà un bel automne qui démarre avec l'arrivée « d'Une Année au Conservatoire » que vous attendiez tous !

En votre nom à tous, je voudrais d'abord souhaiter la bienvenue au nouveau Président du Conservatoire, Patrick BEAUVILLARD, élu à l'unanimité par le CA du Conservatoire le 6 septembre dernier. Nous nous félicitons de cette élection, qui, nous n'en doutons pas, permettra au Conservatoire d'aller de l'avant avec un Président, jeune, dynamique, plein d'idées nouvelles et d'énergie pour s'acquitter de sa tâche.

Patrick BEAUVILLARD s'est présenté avec un programme d'action et des objectifs affichés de développement parmi lesquels nous retiendrons de nouvelles relations avec les collectivités locales et l'élaboration d'un projet structuré qui permettront, « tout en gardant la cohérence de l'action du Conservatoire, d'augmenter son rayonnement et d'être en mesure de projeter son évolution dans l'avenir ».

Je serai là évidemment pour aider le nouveau Président du Conservatoire à prendre en compte l'existant, lui expliquer les liens préférentiels entre notre Association, ses adhérents, ses bénévoles et le Conservatoire, des liens de vie, qui font que l'une n'existe pas sans l'autre.

Dans cet esprit le bureau du Conservatoire compte deux administrateurs de l'ASCVA, moi-même en qualité de secrétaire et Jean-Marie DUTHURON en tant que trésorier.

Au travers de ce numéro nous développons les thèmes qui sont devenus chers au Conservatoire, les liens entre les plantations traditionnelles ancestrales et les plantations d'avenir : l'agroforesterie et les haies (rubans végétaux continus) ainsi que le jardin organique, abordé avec les mêmes évolutions de pensée qu'en verger (microorganismes, oxygène, associations racinaires, eau, soleil)...

Bonne lecture et venez nous rejoindre nombreux les 24 et 25 novembre prochains pour la 17^{ème} fête de l'arbre à Montesquieu.

A bientôt.





Les Plantations

du Conservatoire sous le signe de l'oxygène et de la matière organique avec l'aide des microorganismes

Par Evelyne LETERME

Le Conservatoire tisse des liens entre les plantations traditionnelles ancestrales et les plantations d'avenir : l'agroforesterie et les haies (rubans végétaux continus)

Les prospections à travers les campagnes du sud-ouest pendant de longues années ont amené à découvrir les arbres de variétés anciennes dans des systèmes de cultures traditionnels bien particuliers qui n'ont été abandonnés que depuis les années 1960. Ces derniers étaient des systèmes combinés d'espèces végétales et fréquemment animales. La conclusion qui s'impose : les arbres fruitiers n'ont jamais été plantés seuls sur les parcelles agricoles avant le 20^{ème} siècle.

Les formes d'associations originales étaient variées, par exemple :



les vignes, qui depuis les premières introductions romaines, étaient complantées de fruitiers (figuiers, pêchers, cerisiers) parfois associées à de la production maraîchère dans l'entre-rang,



les haies, qui pour certaines datent du Moyen-Age, étaient plantées de fruitiers (une grande part de la production de pommes de France était produite dans les haies jusqu'en 1925),



les noyeraiés de Dordogne, d'Aveyron ou du Sud-Est, étaient cultivées en céréales (blé, sorgho...), de même que les jeunes châtaigneraies.



Jouales du Lot-et-Garonne en 2012

L'association la plus organisée a été la **jouale ou canse** où 3 cultures ont été établies sur les mêmes parcelles. On retrouve ces systèmes complexes dans tous les pays du monde, et tout particulièrement dans les zones fortement ensoleillées.

On ne peut pas imaginer que ces systèmes de culture ne fonctionnaient pas.

Depuis une quinzaine d'années, des systèmes associés de cultures et arbres champêtres se développent et sont définis sous le terme d'agroforesterie (*voir l'ouvrage : Agroforesterie. Des arbres et des cultures*). Leur intérêt est, entre autre, de participer à la protection des sols et au renouvellement de la matière organique.

C'est ainsi que l'on peut faire le lien avec les arbres fruitiers traditionnels et essayer de comprendre que ces systèmes associés peuvent participer au renouveau des vergers.



La haie du Conservatoire

Ouvrages de références sur le sujet

■ Collaborer avec les bactéries et autres micro-organismes

J. LOWENFELS et W. LEWIS,
Ed. du Rouergue, 2008

■ Les racines, face cachée des arbres

Christophe DRÉNOU, coordinateur,
Institut pour le Développement Forestier, 2006

■ De l'arbre au sol, les bois raméaux fragmentés

Eléa ASSELINEAU, Gilles DOMENECH,
Ed. du Rouergue, 2007

■ Les mycorhizes - La nouvelle révolution verte

J. André FORTIN, Christian PLANCHETTE
et Yves PICHÉ,
Ed. Multimondes et Quae, 2008

■ Plaidoyer pour l'arbre

F. HALLÉ,
Ed. Actes Sud Nature, 2005

■ Agroforesterie. Des arbres et des cultures

Fonctionnement d'une parcelle d'agroforesterie,
DUPRAZ C., LIAGRE F.,
Editions France Agricole, 2011

Au Conservatoire, le processus pour montrer et comprendre le fonctionnement de ces systèmes complexes a été continu depuis la reconstitution du verger conservatoire à Montesquieu et sur les sites d'accueils, avec les premières plantations de la jouale et la première haie en 1996, puis l'essai de purins de plantes en 2000, suivi de l'utilisation du BRF depuis 2007.

Après avoir expérimenté le BRF sur nos parcelles (16km linéaires ont été couverts en 5 années), et constaté son action sur le sous-sol, puis fait le lien entre nos plantations à haute densité (haies fruitières non traitées) et les haies traditionnelles à base épineuse, nous voulons aller plus loin et trouver les solutions pour réduire les apports phytosanitaires. En 2012 le Conservatoire a travaillé d'un côté avec l'association BRF – amendements Frayssinet en lien avec l'ACMG (Association Climatologique de Moyenne Garonne) et d'un autre avec un produit fermenté le Brottrunk de chez Kanne, société allemande

qui nous a fourni à titre gracieux de quoi protéger une parcelle d'un hectare et demi pendant une année. Le Brottrunk est issu de la fermentation longue de pain et céréales à PH très acide et riche en micro-organismes (www.kanne-brottrunk.fr). Quant à la société Frayssinet, elle propose différents amendements de grande qualité le végéhumus et l'orga3 que nous épandons de longue date au verger de Montesquieu et sur nos sites d'accueil, ainsi que différents produits de la gamme Anthys en pulvérisation foliaire et l'Osiryl stimulateur de croissance racinaire (www.groupe-frayssinet.fr).



Plantation sur butte paillée



Branches repérées pour notations de croissance

Que cherchons-nous ? un modèle de verger « durable » où un ensemble de facteurs vont agir en lien les uns avec les autres pour offrir une protection aux plantes, qui seraient moins sujettes aux attaques parasitaires si aliénantes en verger à l'heure actuelle.

Cela nous ramène à un ouvrage publié aux éditions du Rouergue, au titre certes peu engageant « *collaborez avec les bactéries* ». C'est sûrement l'ouvrage grand public qui apporte le plus d'arguments dans ce sens. Je suis convaincue que la vie microbienne pourrait être la meilleure alliée des plantes après celle des sols. Mais voilà nous n'avons pas encore exploité ce potentiel sauf dans les purins de plantes, milieux très riches en biodiversité microbologique. Nous ne savons pas lequel des deux facteurs agit le plus dans les purins, la plante mise en fermentation ou les micro-organismes qui la réalisent. J'avais été alertée par un de nos adhérents il y a fort longtemps, Président du BRG, INRA de Montpellier juste avant sa disparition lorsque nous avi-

ons testé les purins de prêle, ortie et fougère fabriqués par J.C.I. Chevillard à Angers (www.j3c-agri.com). La biodiversité microbiologique est aussi proposée par une autre société la SOBAC avec un amendement le bactériosol pour les sols et le bactériolite pour les litières animales. Composés de matières d'origine végétale et minérales compostées, ces amendements organiques et produits litières, renferment un noyau de micro-organismes prélevés sur différents sols Aveyronnais. Ils agissent en améliorant la structure et la fertilité des sols. Nous n'avons pas encore utilisé cet amendement dont l'action semble se rapprocher de celle du BRF en accéléré (www.bacteriosol-sobac.com). Existe en jardinerie sous le nom de bacteriosol jardin (50 à 100 g/pieds).



L'effet du brottrunk : un feuillage très vert tout au long de l'année. Photo 12 octobre 2012.

Le Conservatoire a répondu à l'appel à projet « agriculture et biodiversité » du CG47 en juillet 2012.

Le projet : « Vers un verger agroforestier ou comment aller vers une absence de traitement phytosanitaire en verger » a été retenu par les membres du jury. Le projet consiste à reprendre une partie du verger musée de Montesquieu.



Comment préparer correctement les sols qui vont accueillir vos arbres

Nous ne rappellerons jamais assez que le succès d'un verger tient d'abord et avant toute chose dans les conditions de sa plantation. Plusieurs fois par an nous en faisons la constatation, ceux qui ont pu planter dans des sols qui conviennent aux racines sont rapidement comblés par leurs arbres ; d'autres, plus malchanceux ou moins

avisés, voient leurs arbres peiner, présenter des retards de développement et généralement (mais pas toujours) des retards de mise à fruit. Dans ce dernier cas j'ai presque envie d'écrire qu'il vaut mieux une mise à fruit retardée en cas de manque de vigueur qu'une mise à fruit précoce qui ne va qu'augmenter la faiblesse des arbres.

Car les conditions de bonnes reprises sont essentielles pour obtenir en première année une bonne croissance de la ramification mais surtout du système racinaire, pendant invisible de la partie aérienne. Car les deux sont étroitement liés. D'un côté, si le système racinaire ne croit pas, la couronne ne se développe pas par manque d'alimentation en parti-

culier en eau ; de l'autre si la couronne ne se développe pas, les feuilles étant peu nombreuses, la photosynthèse est insuffisante et le système racinaire mal alimenté en retour. La boucle est bouclée et le processus d'affaiblissement démarre.

Nous constatons même parfois que la couronne affaiblie présente spécificité des arbres fruitiers des boutons à fruits dès la seconde année sur des branches de petit calibre. En l'absence d'intervention, les fruits vont se former, arquer les branches porteuses, accumuler de l'énergie au détriment de la structure de l'arbre et de son système racinaire.

Quels sont les facteurs les plus fréquents qui provoquent une mauvaise reprise ? un sol tassé, un sol pauvre, sec ou trop humide à la plantation et parfois, en situation venteuse, des arbres non piquetés secoués par le vent qui casse les racelles fragiles.

C'est la mauvaise préparation du sol (trop tardive bien souvent) qui est le

principal responsable et le cas de figure le plus classique. Les arbres sont posés dans des argiles tassées qu'elles soient trop sèches ou trop humides, des limons battants, des sables pauvres et acides.

Retenons que pour l'implantation d'un verger, les conditions de sol doivent être aussi bonnes que celles d'un jardin ou d'une grande culture car, en plus, les racines devront progresser dans ce même sol durant plusieurs dizaines d'années contrairement aux légumes ou aux céréales dont on reprepare le terrain chaque année. Comme une terre de jardin finit toujours par s'ameublir, (sauf si le jardinier travaille mal et appauvrit la matière organique de son sol), on en déduit qu'il vaudrait mieux travailler son terrain plusieurs saisons avant la plantation. Sinon, il faudra accepter d'intervenir sur les couronnes pour les rééquilibrer par rapport au système racinaire sous développé et retarder la première mise à fruits de plusieurs années.



Arbre en situation venteuse, bien maintenu par un piquet arrimé sous le départ de la couronne.

Bien préparer le sol de son verger c'est avant tout fabriquer du vide et offrir de l'oxygène aux racines (c'est identique pour le sol de son jardin).

Ce vide est provoqué par le travail mécanique du sol aidé par un double relais : d'une part les matières organiques peu décomposées qui vont mécaniquement laisser des espaces entre les brins et ensuite la faune du sol qui va transporter ces matières latéralement et vers le bas. Entre temps c'est l'intervention des micro-organismes, qui en dégradant la matière organique, la mettent à disposition de plusieurs espèces de vers qui vont pouvoir la digérer, la mélanger au sol et la transporter. Le processus de fabrication de l'humus est en route et avec lui la constitution d'éléments assimilables par les plantes.

Depuis peu, grâce aux techniques nouvelles de « l'agriculture de conservation », nous savons aussi préparer des sols sans les retourner. Pour cela nous

utilisons des « couvertures végétales » (remplaçant l'appellation restrictive « d'engrais verts ») qui vont lancer le processus de restitution des matières organiques au sol de manière permanente. Cela va engendrer le développement d'une faune, microfaune et microflore si abondantes que le sol va s'améliorer seul, s'enrichir en vides, donc en oxygène. On retrouve ce processus dans l'effet BRF et les lasagnes en jardin.

Pour le moment en verger, afin de créer ces vides rapidement, nous continuons à préparer mécaniquement les sols, en nous aidant d'un apport massif de matières organiques. C'est ce que l'on a présenté dans le numéro 42 de notre revue, en relatant avec photos à l'appui, la première année de croissance des pêchers de la parcelle de collection de Montesquieu.



Sol émiétté et butté



Plantation dans la butte



Livraison de BRF de noisetier



Épandage



Paillage au BRF (verger de pêchers - Mars 2011)



Le verger collection de pêcher planté en janvier 2011 – des pêches plein les paniers en cette année 2012

Présentation photos en 4^{ème} de couverture p.24

Après une préparation du sol en avril 2010 par le travail mécanique successif de trois outils et un gros apport de matière organique, nous avons ensemencé avec un couvert végétal (la phacélie*) qui a donné une belle parcelle fleurie violette. Nous lui avons laissé faire son cycle complet jusqu'à ce que la plante sèche sur place. A l'automne, le sol a été repris mécaniquement, amendé de nouveau avant le buttage des lignes. Les arbres furent rabattus à la plantation à 40cm au-dessus du point de greffe en janvier 2011.



Floraison des pêchers, 2 avril 2012

Le bienfait de ces buttes amène tous les arboriculteurs des vallées et des sols un peu difficiles à les mettre en place depuis 50 ans. L'aération considérable du sol où sont concentrées les matières organiques a permis d'obtenir une reprise à 100% et une croissance extraordinaire de nos pêchers. L'année même de la reprise, Bertrand a pu former les structures de l'arbre par une intervention de taille le 16 juin. L'arrosage en cette année 2011



Verger paillé et arrosé, photo 2 juin 2012

de forte sécheresse (555mm de pluie à Montesquieu sur l'année dont 100 mm en moins de 24h début juin) a été fait en localisé à la tonne à eau car le système fixe n'était pas en place. Heureusement pour nous, il s'est avéré suffisant grâce à la couverture de BRF mise en place dès le mois de février. La photo de conclusion de l'article montrait un arbre en janvier 2012 sur lequel les bourgeons à fleurs étaient bien formés. Et effectivement 2012 nous a permis de récolter des pêches, persègues, nectarines et brugnons sur 75% des arbres.

Grâce à ce processus accéléré (mais spécifique du pêcher qui met à fruit sur pousses d'un an) nous avons pu détecter les variétés qui mettent à fruit pré-

cocement. Les récoltes les plus abondantes ont été repérées, entre autres, chez les variétés de pêches Roussane de juillet, Canari, Muscade... chez la Pavie Porcelaine téton et la pavie des vignes jaune citron (non au catalogue), chez plusieurs pêches et persègues de type sanguine (dont la Sanguine tardive), ... chez les différents brugnons blancs, le Rosé de septembre, le brugnon à chair jaune de mi-août (le plus fertile d'entre tous, non au catalogue) et la nectarine alberge (qui figurera au catalogue de la pépinière à partir de l'hiver 2013-2014). Ces premières observations nous ont aussi permis de détecter parmi les fruits à chair rouge de nos collections, une variété de pavie sanguine (dénommée Crotte de bique) génétiquement à feuillage et chair jaunes (contrairement au caractère général où les vineuses ou sanguines sont génétiquement issues des pêches à chair blanche).



Poursuite de la formation des pêchers, 3 mars 2012



Première production de « Charles Roux », photo 3 août 2012

Nous allons nous donner les moyens en 2013 de décrire toutes les variétés de pêches de cette collection qui ne l'ont pas encore été et, pourquoi pas, rêver d'une étude génétique par analyse moléculaire, mais ceci est lié à une aide financière conséquente.



Les manifestations de l'année 2012



Expositions

Navarrenx (64), Foire de Navarrenx

Du 28 au 29 janvier 2012
Claude ETIENNE

St Martial de Nabitat (24), 23^{ème} foire de l'arbre

Le 4 mars 2012
Brigitte DESTOMBES

Sauvagnon (64), Passion jardin

Le 18 mars 2012
Michèle LACROIX - Claude ETIENNE



Agen (47), SIAD

Le 28 et 29 mars 2012,
J.M. DUTHURON
Par Paul PETRUZ

Mardi 27 mars : À partir de 14 heures Alain arrive avec l'IVECO et le matériel pour installer le stand du Conservatoire avec le concours de Mme VILLES - 40 plants en conteneurs, la bibliothèque complète, les panneaux, les banderoles, les jus de pommes, etc. 2 bonnes heures à 3 personnes pour tout installer.

Mercredi 28 mars : Ouverture officielle du salon ; sont présents Mr et Mme DUPIN, J. Marie DUTHURON, Mme VILLES et moi. Le stand ne désemplit pas surtout au greffage avec Jean-Marie. Rude journée jusqu'à 19 heures. Pour Jacques

DUPIN beaucoup de questions techniques auxquelles lui seul pouvait répondre.

Judi 29 mars : remise en place de la bibliothèque et de tout le matériel qui avait été mis en sécurité pour la nuit. Jean-Marie reprend ses démonstrations de greffage pour les étudiants du lycée d'enseignement général technologique Etienne RESTAT à Ste Livrade, du lycée professionnel agricole de Fazanis à Tonneins et ceux du LEGTA de Dax.

Bertrand ROQUES qui assure la partie technique est très demandé ; Mme VILLES s'occupe d'encaisser la monnaie et la journée est très difficile par moment ; heureusement Evelyne LETERME est présente, elle aussi est très sollicitée même par un groupe d'espagnols. Claude BOYER a fait plusieurs passages pour nous soutenir moralement et nous a même aidés au démontage et au chargement en fin de journée. A signaler le professionnalisme des préparateurs et préparatrices en amont à savoir Alain et Eve, qui ont permis la réussite du stand du Conservatoire. Au salon, les stands voisins avaient un ou deux visiteurs quand notre stand en avait quinze à vingt en permanence et cela pendant les deux jours.

Conclusion : l'équipe a été à la hauteur et a bien représenté le CVRA. Merci à tous.

Momas (64), 23^{ème} Fête des fleurs

Le 14 et 15 avril 2012
Michèle LACROIX - Claude ETIENNE

Pessac (33), Printemps au Bourgaillh

Le 14 et 15 avril 2012

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

Le 1^{er} mai 2012
Michèle LACROIX - Claude ETIENNE

Laàs (64), Transhumances musicales

Le 11 mai 2012
Claude ETIENNE

Audoux (64), 5^{ème} FLOREALES

Le 13 mai 2012
Michèle et David LACROIX

Bordeaux (33), Foire de Bordeaux

Du 12 mai au 21 mai,
J. POTTIER - J.M. DUTHURON



Lembeye (64), Foire de l'ascension

Le 17 mai 2012
Michèle LACROIX - Claude ETIENNE

St Martin de Seignanx (40), Fête des jardins familiaux

Le 17 mai 2012
JL BONNET

Mimizan (40), Jardins en fête 13^{ème} édition

Le 20 mai 2012
Georgette FANTINO



Saint-Martin de Seignanx (40), Jardins au naturel

Le 26 mai 2012,
par Jean-Louis BONNET

Les jardins familiaux de Saint-Martin de Seignanx ont organisé pour la 2^{ème} édition une manifestation sur le thème « jardins au naturel » initialement prévu le 19 mai, mais repoussé pour cause d'intempérie.

Nous étions une dizaine d'exposants prêts à recevoir les visiteurs à partir de 10h. Tout l'intérêt de cette manifestation était de faire découvrir à un public local et familial les alternatives naturelles du jardinage : apiculteur, éleveur de lapins et pigeons, produits naturels tel que miel, plants de légumes et démonstrations de greffage. Bien que souvent néophyte, le public s'est montré curieux et intéressé.

Mirepeix (64), Fête des fleurs Mirefleurs

Le 27 mai 2012
Claude ETIENNE

Cambo Les Bains (64), Rendez-vous aux jardins

Le 2 juin et 3 juin 2012
J.J. DIHARCE
Par Jean-Louis BONNET

Dans le cadre de la manifestation nationale « rendez-vous aux jardins », la ville de Cambo a organisé pour la 6^{ème} édition le marché aux plantes les 2 et 3 juin dans les jardins de la villa Arnaga. A cette occasion de nombreuses manifestations ont été proposées : une bourse aux plantes, des visites commentées des jardins, des ateliers de jardinage et de découverte de l'art floral japonais. Malgré un temps maussade ce week-end end là, les visiteurs se sont intéressés aux différents sujets que nous leurs avons proposé (greffage, pommiers, cerisiers). Par ailleurs la déception fut grande face à l'absence de cerise. Comme toujours, ces 2 jours se sont passés dans une ambiance chaleureuse avec mes amis (J.Jacques DIHARCE, Anne-Marie et Roland ERNULT, Nicole et Bernard PINAQUY, Claire et Alain DEMANCHE). Je les remercie tous et les invite pour l'année prochaine.

Frontenac (33), Fête de la pêche

Le 2 juin 2012
Mme TRESARRIEU

Moncrabeau (47), Fête de la biodiversité - CIJAM BIO

Le 16 juin 2012
J.M. DUTHURON - E. LETERME

Château de Morlanne (64), Fête autour du bois

Le 24 juin 2012
M. LACROIX - Cl. ETIENNE
Par Pierre TRAUCCOU

Cette fête organisée par l'association du meuble béarnais « Ostau deu moble bearnes » a connu un vif succès avec ses 2000 entrées. Outre les activités traditionnelles de notre association, exposition de notre collection de meubles dans les salles du château, animation autour du bois avec une cinquantaine d'exposants - tournage et travail du bois, sculpture à la tronçonneuse, détermination des essences à travers la xylothèque, animations, chanteurs de la vallée d'Os-sau les « Pagalos » -, il y avait le Conservatoire.

Il y a en effet un lien très fort entre la fête autour du bois, le bois, les arbres et les fruits. Petit clin d'œil, le Conservatoire était placé avec l'ONF à côté du plus bel arbre du parc, un frêne d'environ 40m de hauteur.

Le stand du Conservatoire était animé par Michèle LACROIX, notre déléguée locale, grande druide des potions magiques avec ses purins d'ortie, de consoude et de prêle qui a fait avec beaucoup de conviction, un gros travail pédagogique sur la protection bio du verger et du jardin. Claude ETIENNE, le second de l'étape, toujours fidèle au poste avec Marie-Madeleine nous ont fait découvrir leurs subtils assemblages de confitures dont ils ont le secret, noix-prune-chocolat, cassis-pomme-citron, poire-figue sèche au vin blanc, ... Les visiteurs ont pu également déguster et acheter les cerises, les abricots et le jus de pommes.

En synthèse, une journée à la fois studieuse et ludique qui s'est déroulée dans la bonne humeur et cerise sur le gâteau, le soleil était au rendez-vous.

Notre site : www.meublebearnais.fr
Adhésion ou don de meubles anciens à l'Ostau deu moble bearnes, association reconnue d'Intérêt Général, avec reçu fiscal.

Emmaüs Lescar (64), Fruits et légumes de nos jardins au naturel

Le 7 juillet 2012
Cl. ETIENNE
Par Michèle LACROIX

Emmaüs Lescar-Pau : Ferme alternative
Au printemps 2012, nous décidons de faire une journée chez Emmaüs, à Pau-Lescar, dans la ferme alternative. Le compagnon qui fait le jardin étant absent en juin, c'est le 7 juillet qui est choisi. Quels objectifs ? Faire découvrir la ferme avec ses animaux, son verger, son rucher et son jardin mais d'autre part, faire connaître le Conservatoire Végétal Régional d'Aquitaine. La préparation de cette journée a été l'occasion de nombreux échanges avec la Communauté :

Par exemple, une équipe de sept bénévoles a passé une journée dans le verger avec Serge, le responsable de la ferme. Désherbage manuel, aération du sol, amendement, arrosage, BRF (avec le broyeur de Michel CARRIQUIRY) et finalement pose d'un grillage maintenu avec des sardines pour protéger du grattage des poules gasconnes ! Trois mois plus tard, les fruitiers nous ont montré qu'ils avaient apprécié notre action par la vigueur des pousses et la couleur du feuillage. Durant cette journée, nous avons partagé le bon repas de la Communauté, visité leur village et leurs maisons en éco-construction. Nous avons passé une excellente journée de partage.

Après plusieurs rencontres sur le terrain, la manifestation du 7 juillet est arrivée ; le thème de la journée « fruits et légumes de nos jardins au naturel » devait sensibiliser les visiteurs aux pratiques de jardinage et arboriculture en respect de notre planète. Différents ateliers étaient installés sur le parcours de la ferme : Lola montrait bon nombre de ravageurs et leurs prédateurs et donnait des informations sur l'emploi du savon noir et de l'argile kaolinite alors que Robert proposait des hôtels à auxiliaires (pour les abeilles maçonnes, les bourdons, les hérissons, les mésanges...) ; Jacques expliquait les étapes pour réussir un bon compost et montrait comment utiliser la grelinette (le motoculteur au repos !) et insistait sur l'importance du paillis ; Bertrand parlait du BRF et des amendements organiques ; je présentais la fabrication et l'emploi d'extraits fermentés.



Jean-Louis faisait des démonstrations de greffage, ce qui a toujours beaucoup de succès. Une exposition d'engrais verts (ou couverts végétaux) et une de plantes compagnes complétaient nos ateliers. La chaleur nouvelle et excessive d'une part et le premier week-end de vacances scolaires d'autre part ont sûrement été un handicap. Mais les visiteurs qui ont eu le courage de marcher jusqu'à nous ont pris plaisir à nous rencontrer et réciproquement. Quant aux conférences elles-aussi ont intéressé les visiteurs. La municipalité de Pau a redemandé celle d'Evelyne pour mi-novembre. C'est, à mon avis, une manifestation à renouveler à une autre période de l'année, avec quelques modifications.

Par Jacques SUBRA

Il faisait effectivement très chaud ce samedi 7 juillet à Lescar où pour la première fois, le Conservatoire organisait

en partenariat avec la communauté Emmaüs une expo sur le thème des fruits et légumes dans nos jardins au naturel.

Toute l'équipe des bénévoles Béarnais, sous la houlette de Michèle, avait préparé au mieux cette manifestation. Plusieurs visites et réunions préparatoires ont été nécessaires pour que tout soit prêt le jour « J » et le vendredi après-midi, nous avons mis en place les stands. Pour ma part, j'avais reconstitué un petit jardin en caisse avec des légumes et fleurs en pots prévus à cet effet. J'animais également l'atelier « Grelinette ». Quelques-uns de nos amis Basques et Landais ce sont joint à nous pour nous aider, ils ont été les bienvenus ! Beaucoup de visiteurs, toujours curieux et avides de renseignements sur l'activité du Conservatoire.

Deux conférences : celle de Gilles DOMENECH « Jardinons Sol Vivant » de 10h30 à midi et celle d'Évelyne LETERME « la biodiversité amie du verger » de 15h à 16h30 ont également attiré un nombreux public sous un chapiteau surchauffé par le soleil de ce mois de juillet.

Un seul petit bémol à cette belle journée : Le fléchage n'était pas assez visible. En effet les stands étaient disposés tout le long du chemin de la Ferme et certains visiteurs ne sont pas allés au bout par manque d'information. J'étais le dernier sur le circuit et j'ai rencontré par la suite des personnes qui ignoraient ma présence. Nous ferons mieux l'année prochaine !

Je tiens ici à rendre hommage à toute la communauté pour son accueil et son professionnalisme, nous avons été reçus, aidés et conseillés en amis. Je citerai bien sûr, Germain*, le « Patron » mais également Cécile, chargée de communication, Serge 1, qui veille à la bonne marche de la Ferme, Serge 2, le jardinier, qui « chouchoute » ses légumes et tous ceux que nous avons croisés, avec qui nous avons échangé quelques mots ou un simple bonjour. A leur contact, nous avons pris un grand bol d'Humanité. Merci à tous.

* Chez Emmaüs tout le monde se tutoie et s'appelle par son prénom.

Par Evelyne LETERME

Autre petit bémol, la visite du verger n'a pas eu lieu ce jour-là faute de temps et surtout en raison de la distance trop grande à parcourir d'un point à un autre du site. Alors Michèle et moi avons dû revenir une semaine après pour inspecter les arbres et intervenir sur ceux qui en avaient besoin. Mais rien de grave bien au contraire, la reprise en main du verger tant pas l'aide bénévole apportée sur le sol que le suivi de nos conseils par l'équipe en place sans oublier la vigilance et l'amour des arbres de Serge est un vrai bonheur. Les fruitiers l'ont bien senti.

Monein (64), Fête de la ROUSSANE

Le 21 juillet 2012

Michèle LACROIX - Claude ETIENNE

Laàs (64), Visite du verger

Le 5 août 2012

Claude ETIENNE

Laàs (64), Journées du patrimoine

Le 16 septembre 2012

M. LACROIX

Par Claude ETIENNE

Le temps est au beau fixe avec une forte chaleur annoncée pour l'après-midi. Le cadre est magnifique en cette fin d'été et nous sommes invités à nous installer sur l'esplanade, face à l'entrée du château.



Nous sommes les seuls exposants en extérieur et nous en profitons pour nous installer agréablement sous les ombrages des magnifiques arbres du parc. L'exposition de pommes et poires trouve sa place en bordure de l'allée par où arriveront tous les visiteurs ; elle sera tenue et présentée par Rolland ERNULT, tandis que Jean-Bernard PINAQUY, dans son rôle habituel où il excelle, accueille les visiteurs, les documente et les invite à la Fête de l'Arbre.

Notre chapiteau, en lisière de la pelouse, fait face au château et il est complété par un parasol, en instance de réparation, sorti des réserves du domaine. Nous y abritons du soleil, les livres, le matériel phyto, les plateaux de fruits et les confitures, ces dernières installées sur un solide présentoir que nous a confectionné Pierre TRAUCOU, notre menuisier bénévole.



Il n'y a pas beaucoup de visiteurs, mais la plupart s'intéressent à notre présentation, questionnent, et achètent

quelquefois, servis par Anne-Marie ERNULT, Marie-Madeleine BERDUCOU ou Nicole PINAQUY.

Michèle LACROIX ne sera pas souvent sous le chapiteau, d'abord une visite critique du verger en solitaire avant la présentation au nouveau directeur du site Denis MAZERO puis l'après-midi accompagnement au verger de 3 groupes successifs de visiteurs. Ces derniers, bavards et curieux, épuiseront notre Michèle qui nous reviendra presque aphone !

La fin de l'après-midi voit l'arrivée de Dominique et Nicolas GROS ; ils viennent s'approvisionner en fruits et bocaux : plusieurs dizaines de kilos de fruits et plus d'une centaine de bocaux, Dominique va pouvoir ouvrir son atelier de compotes que nous retrouverons en vente au stand « confitures » de la Fête de l'Arbre. La journée se terminera par une récolte de raisins variés destinée à la présentation de ces fruits à la Fête de l'arbre.



En moyenne un bilan de ventes mitigé : très faible pour les livres et produits phytos, bon pour les confitures, moyens pour les fruits mais les invendus alimenteront la production de confitures et compotes.

Par Michèle LACROIX

Le verger planté en 2007 est entré en production. La pelouse est bien tondue. Malgré un arrosage automatique, les arbres donnent des signes de manque d'eau : ont-ils eu la quantité d'eau nécessaire à leur bien-être ? (nécessité de voir avec Denis MAZERO, le nouveau directeur du site, la quantité d'eau et la fréquence d'arrosage nécessaires ; ceci avait déjà été dit au jardinier).



Le BRF est encore présent sur les buttes des pêchers mais « digéré » chez les autres arbres. Il n'y a pas eu d'apport cette année. J'ai redit que j'étais prête à faire appel aux bénévoles de l'ASCVA pour une aide ponctuelle. Est-ce le BRF qui explique que les pêchers sont bien verts et feuillus ou leur résistance natu-

relle à la sécheresse ? Ils ont donné des fruits et certaines variétés tardives ont encore des fruits délicieux ! (un Rousane du 15 août, en bout de rangée est mort avec fruits momifiés).

Les pommiers en gobelets ont quelques fruits (sur l'arbre et au sol). Les 2 Suzette ont eu une très sévère attaque de pucerons.

Les pruniers, très « défeuillés » par manque d'eau ont eu des fruits cet été. La rangée qui longe le chemin est morte : désherbage ? travaux pour installer l'arrosage ?

Les abricotiers meurent et c'est le porte-greffe qui repart (espèce méditerranéenne pas adaptée à l'humidité printanière et au vent du site).

Les haies de petits fruits sont très aérées. La vigne, sans maladie, a des raisins excellents qui attirent bon nombre de frelons asiatiques. Les visiteurs ont pu picorer ici et là et repérer la variété à mettre chez eux ! Isa est succulent, doré et mûr à point. Dans les précoces, certains avaient des grappes complètement desséchées.

Les néfliers, en parfait état, sont couverts de fruits (sauf 1 décès). En bout de rangée, les cognassiers ont perdu la plupart des feuilles. Les poiriers poussent lentement et il y avait un fruit ou autre. Le poirier mort arraché lors du stage est resté sur place.

Les derniers plantés, les arbres en axe, montrent le manque de soin de l'année. Les cerisiers ont eu soif ; certains n'ont plus aucune feuille (des visiteurs les croyaient morts !) les autres ont des feuilles bien jaunes.



Les pommiers n'ont, apparemment, reçu aucun soin depuis le stage de mai ; les repousses des porte-greffes sont nombreuses et touffues ; certaines branches ploient sous les fruits trop nombreux et trop serrés mais bien petits. C'est dommage de terminer la visite sur cette impression ! C'est la première fois que je vois autant de visiteurs (et des gens intéressés) dans ce beau verger. Ils posaient des questions, étaient attentifs à mes explications mais regrettaient de voir des fruits par terre. J'ai passé tout l'après-midi dans le verger. C'est un beau verger, vitrine de notre patrimoine local qui montre également toutes les conduites possibles de nos arbres ; il a besoin d'être entretenu par quelqu'un qui maîtrise un tant soit peu l'arboriculture, qui s'y promène régulièrement pour intervenir dès

que nécessaire, qui reste en contact avec le Conservatoire pour demander conseils et remèdes à apporter, qui prenne en compte les bulletins d'alerte du Conservatoire, en conclusion quelqu'un qui aime le verger. Il me paraît indispensable que cette personne assiste aux stages d'Evelyne LETERME sur le site.



Lagupie (47), Fête de la pomme

Le 16 septembre 2012

Par Michel CHARLOT

Notre fête s'est bien passée, beau temps bon succès, environ 500 personnes et beaucoup d'enfants, les attractions pour eux étant gratuites; le stand parlant de la pomme et les préparations culinaires ont été appréciés, environ 350 assiettes à base de cochonnailles et de pommes (apéro, purée aux Rabelais, pommes rôties, sauce au cidre). Merci de votre aide et si tout se passe comme prévu à l'année prochaine.

Lacépède (47), Lac de Salabert Marche pour Groupama

Le 16 septembre 2012

JM. DUTHURON

Pau (64), CE TOTAL

LE 20 septembre 2012

MN. DUFRENE - CH DUVAL

Allons (47), Transhumances

Le 20 septembre 2012

JM DUTHURON

Hendaye (64), Fête de la Corniche

Le 23 septembre 2012

Par Jean-Louis BONNET



Depuis 2005, chaque année fin septembre a lieu la « Fête de la Corniche ». Sur un itinéraire de 6km, entre Socoa et Hendaye, la route est fermée à toute circulation motorisée. Cette année encore, ce site classé a accueilli de très nombreux visiteurs qui ne se sont pas laissés décourager par une météo pourtant capricieuse : fortes rafales de vent qui n'ont pas permis d'installer notre stand dans toutes les règles de l'art. Malgré tout, notre présentoir et ses 30 variétés de pommes basques a comme à l'accoutumée suscité un très vif intérêt et de nombreuses interrogations. Même si le temps n'était pas vraiment de la partie, nous avons tout de même vendu plus de 200 bouteilles de jus de pomme. Cette saison Abbadia n'a pas pu nous fournir en sagarno, tout étant déjà vendu. Un grand merci aux couples PINAQUY et GROS, sans qui cette journée ne pourrait se réaliser, ainsi qu'aux pompiers d'Hendaye pour leur contribution chaleureuse (bac à glaçons). À l'année prochaine.



Espoy (64), 13^{ème} édition expo ventes de végétaux

Le 30 septembre 2012

Michèle LACROIX - Claude ETIENNE

Orthez (64), Foire d'octobre

Le 6 et 7 octobre 2012

Michèle LACROIX - M. DUCHATEL

Pessac (33), 8^{ème} Automne du Bourgaill

Le 6 et 7 octobre 2012

J. POTTIER - JB. PINAQUY



Fouleix (24), Les automnales de la brande

Le 7 octobre 2012

M. BOUSQUET

Agen (47), Congrès national d'apiculture

Du 11 octobre au 14 octobre 2012

Th. VILLES, F. et Cl. DEMAISON, J. et M. DUPIN,
J.M. DUTHURON



Boulazac (24), Forum thème « le végétal »

Le 13 octobre 2012,

A. LACOSTE

Laàs (64), Fête du maïs

Le 14 octobre 2012

Cl. ETIENNE

Gan (64), 1^{ère} fête de la pomme

Le 14 octobre 2012

M. LACROIX

Montet et Bouxal (46), 3^{ème} fête de la pomme

Le 14 octobre

J. GUENETTE

Agen (47), Semaine du Goût

Le 15 octobre 2012

Jean-Marie DUTHURON - Marianne BOYER -
Elodie MARTINELLI



Par Marianne BOYER

A l'occasion de la semaine du goût, la faculté de Droit d'Agen nous avait invités à présenter la diversité des fruits. Grande découverte pour les étudiants qui sont venus sur le stand. Un petit jeu consistait à relier le nom d'une pomme à un ensemble de couleurs et aux textures-goûts.

J'ai pu constater un formatage des couleurs marketing dû aux pommes commerciales. Un groupe d'étudiant a carrément catégorisé les couleurs associées forcément à un goût et pas à un autre. « Le rouge c'est sucré (Pink lady), le jaune c'est doux (Golden), le vert c'est acide (Granny smith) et le marron c'est pourri ». Je pense à l'Api Double Rose en l'occurrence. Les couleurs deviennent des stéréotypes, les goûts suivent ce schéma étant donné que les couleurs induisent en partie ce goût. Ce qui était également surprenant c'était le gabarit de ces pommes. J'ai eu le droit à la question « qu'est-ce que c'est comme fruit ? » parce que notre reinette doré semblait trop petite pour une pomme. Le modelage culturel et industriel nous mettent dans un moule qui nous expose des fruits aux contours « parfaits », aux couleurs « parfaites » et développe des blocages.

Hendaye (64), Exposition de pommes à Larretxea, pommes d'hier Patrimoine de demain.

Du 16 au 28 octobre 2012

G. GRABIERES

Bordes (64), Comité entreprise TurboMeca

Le 18 octobre 2012

M. LACROIX - J.M. DUTHURON - E. LETERME
Claude ETIENNE

Ares (33), 5^{ème} fête de l'arbre

Le 20 octobre 2012

J.M. DUTHURON

Hendaye (64), Fête de la pomme

Le 21 octobre 2012

PINAQUY, N ET JB - JL BONNET -
MANOLO ALCAYAGA

Clarcq (64), Fête horticole des aînés ruraux

Le 21 octobre 2012

M. LACROIX

Sabres (40), Automnales

Le 28 octobre 2012

G. FANTINO

Monpazier (24), Journée annuelle de l'arbre

Le 28 octobre 2012

E. LETERME - J.M. DUTHURON

Dax (40), Animation Maïsadour

Le 10 novembre 2012

M. DUCHATEL

Mortemart (87), 9^{ème} édition « Pommes et autres fruits de Terroir »

Le 11 novembre 2012

Jean-Philippe BAROUDEL

Moirax (47), Journée plantation sur le site de Trotte Lapin

Le 17 novembre 2012

J.M. DUTHURON

Maïsadour St Pierre (40), Animation magasin

Le 17 novembre 2012

M. DUCHATEL

Cornebarrieu (31), 13^{ème} Foire aux plantes

Le 18 novembre 2012

Sylvie et Bertrand ROQUES

Montesquieu (47), 17^{ème} fête de l'arbre

Le 24 et 25 novembre 2012

Monein (64), Route des vins de Jurançon

Le 9 décembre 2012

M. LACROIX

Nous avons eu le regret d'apprendre la disparition de trois de nos amis bénévoles ce début d'été : Jean-Claude ROUGIER de Dordogne, Michel DUTOYAT de Gironde et Marie-Ange BERTRAND du Lot-et-Garonne.

Nombre d'entre nous les ont côtoyés pendant plusieurs années et chacun aura pu les rencontrer aux fêtes de l'arbre ou sur d'autres lieux d'activités du Conservatoire.

Le personnel du Conservatoire et les membres du Conseil d'administration de l'association de soutien au Conservatoire s'associent pour adresser leurs sincères condoléances à leur famille.



Stages et interventions en verger

Conférences et visites

Ile Nouvelle (33), Visite et Taille du verger

Le 20 janvier 2012
E. LETERME - B. ROQUES

Intervention de taille des arbres tiges et de la vigne, rabattage des arbustes de la haie, vérification des alignements par rapport au plan d'origine.

Barbaste (47), Matinée de taille au relais du moulin neuf

Le 11 février 2012,
E. LETERME - B. ROQUES

Eyres Moncube (40), Taille bénévolable au verger de l'Abbaye

Le 17 février et le 21 février 2012
Par Marie-Hélène MARSAN

Nous avons travaillé 3 journées au verger de l'Abbaye Notre Dame Saint Eustase pour reprendre le verger de l'abbaye. Une belle équipe s'est associée à moi. Merci à tous.

Par Sœur Emmanuelle

Notre verger a été planté à notre installation à Eyres Moncube en 1987-88 par le Conservatoire, installé à Marquèze dans les Landes à cette époque.

Nous voulions juste demander à Marie-Hélène MARSAN un coup de main pour la taille de notre verger. Les circonstances font que cette année nous nous retrouvions à « une et demi » (une qui sait, une qui apprend) pour tailler nos 100 pommiers, 40 poiriers, 20 pêcheurs, pruniers, cerisiers et autres. Mais notre amie Marie-Hélène a fait marcher son tam-tam, et ce n'est pas un coup de mains qu'on a eu, mais des équipes de tailleurs patentés (label CVRA), à plusieurs reprises, avec tronçonneuse, et perspective de BRF avec le broyeur de Montesquieu (ne le dite pas à Evelyne, elle n'est pas encore au courant).

Un immense merci à Marie-Hélène d'abord, puis Jacques et Marie, Bernard, Roger, Robert, Pier et Marie Agnès...

Après une journée toute de soleil et d'air vif (merci!) le sol était jonché de grosses branches, le travail le plus appréciable pour nous était l'étagage et le rabattage à dimensions humaines de nos arbres. Ca s'appelle de la restructuration, et ça s'appelle aussi, en terre chrétienne, la Providence. L'arbre rare aux fruits savoureux, l'espèce à garder le plus précieusement au Conservatoire : l'esprit d'en- traide et de service mutuel. M E R C I !!!

Laàs (64), Stage de taille

Le 21 février 2012
E. LETERME - B. ROQUES

Montesquieu (47), Taille bénévolable

Le 28 février 2012
J. DUPIN - B. ROQUES

Lagrange (40), Matin : stage de taille

Le 29 février 2012
E. LETERME - B. ROQUES

Montesquieu (47), Stage de taille

Le 3 mars 2012
E. LETERME - B. ROQUES

Montesquieu (47), Journée taille Formation Groupe Les Charmettes

Le 6 mars 2012
B. ROQUES

Montesquieu (47), Stage de greffage

Le 10 mars 2012
E. LETERME - J.M. DUTHURON

Etouars (24), Stage de taille

Le 14 mars 2012
E. LETERME

Saint-Jean de Luz (64), Visite et taille du verger Quicksilver

Le 14 mars 2012
J.J. DIHARCE - J.L. BONNET
Par Jean-Louis BONNET

Didier LE GAGNOA de la société QuickSilver, nous a sollicité pour une journée de taille, dans la plantation récente que le CVRA suit depuis le début de sa création. Ce verger situé à Saint Jean-de-Luz, sur un terrain aménagé en « terrasses » comporte 95 arbres du conservatoire. Un chemin goudronné qui monte en lacets permet l'accès aisé à cette parcelle. Aidé par Dominique et Nicolas GROS, nous avons pu constater les résultats de la taille de l'année précédente :

- vigueur retrouvée pour les arbres à la reprise lente, bien que certaines espèces ont toutefois encore des difficultés à se développer harmonieusement (figuiers,

abricotiers), mais dans l'ensemble tous ces plants sont sur la bonne voie. La conduite que l'on applique cette année permettra une bonne fructification pour les années à venir.

A la mi-journée, nous avons eu le plaisir d'être invités à déjeuner dans la cafétéria privée de QuickSilver. Ce mercredi 14 mars s'est déroulé agréablement dans une ambiance très sympathique, avec un temps magnifique qui se prêtait à merveille à ces activités de plein air.

Hendaye (64), Stage de greffage

Le 21 mars 2012
J.J. DIHARCE - J.L. BONNET

Le verger qui a peu poussé en 2011, n'a pas nécessité une taille importante. L'effet du foehn entraîne une réduction de croissance des arbres dans la partie haute du verger et des dessèchements en partie basse. Les arbres morts seront replantés en avril avec les invendus de la pépinière du Conservatoire soit 114 arbres et 36 porte-greffe à greffer en place en mars 2013.



Pommiers paillés au BRF de pommier (très orangé)

Poey de Lescar (64), Stage de rénovation verger ancien

Le 24 mars 2012
E. LETERME - CL. ETIENNE

Captieux (33), Visite et taille du verger

Le 26 mars 2012
E. LETERME - M. le MAIRE - M. MATHA,
employé municipal

Verger en bon état avec de belles crois- sances annuelles et de rares traces de pucerons.

Mérignac (33), Stage de taille Parc Luchey et Parc Bourran

Le 27 mars 2012
E. LETERME - B. ROQUES

Parc Luchey : Croissance correcte pour l'ensemble du verger pour la première fois depuis la plantation (4 ans) et belle vigueur sauf pour les arbres trop à l'ombre ou avec

problème hydrique. La taille de formation avec attache individualisée a été réalisée pour la 3^{ème} année. Certains arbres trop faibles présentent une floraison trop abondante.

Parc Bourran : Pour sa 3^{ème} année de formation ce verger présente une vigueur correcte, voire importante.

Audenge (33), Matin : Stage de taille

Le 28 mars 2012

E. LETERME – B. ROQUES



L'aspect paysager de ce verger se dégage bien, les buttes sont restées bien en place malgré le sol sableux, la situation hydrique est correcte (pas de remontée de la nappe et pas de manque d'eau en été en raison du forage à proximité, montrant toutefois une nappe superficielle). La pelouse est tondue rase. On constate un vent assez fort mais les piquets sont bien installés.

La croissance des arbres est excellente sauf les vignes un peu faibles. L'état sanitaire est très satisfaisant.



Verger en fleur



Haie sur butte couverte de BRF

Ustaritz (64) Forêt d'Ustaritz Assemblée Générale de l'ASCUA Visite du site et du verger

Le 12 mai 2012



Jeune verger dans la forêt de chênes

L'assemblée générale annuelle nous a permis de découvrir le nouveau verger installé au sein même de la belle forêt d'Ustaritz. Chacun a été étonné et admiratif sur ce lieu peu commun pour y installer un verger et si magique avec ses anciens chênes têtards, son rucher et le merveilleux accueil de notre hôte René Saint-Jean, apiculteur, producteur de piment d'Espelette.



Visite par René SAINT-JEAN



Lembeye (64), Foire de l'Ascension

Le 17 mai 2012

Conférence Evelyne LETERME :

Les fruits retrouvés, patrimoine de demain

Mimizan (40), Exploitation ÉARL Benico Visite et taille du verger

Le 20 mai 2012

E. LETERME – M. DUCHATEL



L'installation récente en maraîchage de Nicolas et Benjamin avec une complantation de fruitiers (janvier 2012) n'avait pas été suivie de taille des arbres en raison de la forte charge de travail en maraîchage. A deux, l'opération n'a pas duré plus d'une heure. Les arbres sont installés sur 2 lignes continues orientées nord-sud sur buttes hautes paillées à la paille de blé. Les espèces regroupées par dizaine d'arbres (pommiers, poiriers, pêchers, pruniers) alternent avec des petits fruits, kiwi ou arbustes en intercalaire et quelques arbres en bordure (grenadiers, cerisiers acides et malus ayant un peu souffert des chevreuils et de la forte gelée de février.



Laàs (64), Stage de taille en vert

Le 23 mai 2012

E. LETERME – B. ROQUES



Roumagne (47), Visite du verger

Le 31 mai 2012

E. LETERME - S. ROQUES - JM. DUTHURON -
M. DUCHATEL



Montesquieu (47), Stage taille en vert

Le 2 juin 2012

E. LETERME - B. ROQUES

Montfort en Chalosse (40), Musée de la Chalosse

Le 6 juin 2012

Conférence J.M. DUTHURON :

Les fruits retrouvés, patrimoine de demain

Montesquieu (47), Formation Groupe Les Charmettes

Le 12 juin 2012

B. ROQUES

Etouars (24), Matin : Stage de taille

Le 25 juillet 2012

E. LETERME

Montesquieu (47), Visite Délégation Italienne

Le 26 juin 2012

S. ROQUES

Linxe (40), Vélodyssée inauguration

Le 30 juin 2012

Par Michel DUCHATEL

Le Conservatoire Végétal et la Vélodyssée dans les Landes

C'est sous l'égide de la communauté de communes du Marensin, que le Conservatoire Végétal était convié aux inaugurations officielles, d'abord de la Halte-vélos de Linxe, et puis de celle de la Vélodyssée.

Vélodyssée ? Il s'agit en fait, d'un ruban

cycliste de 1256 km, qui joint Roscoff dans le Finistère, à Hendaye en Pyrénées-Atlantiques, traversant ainsi les Landes sur 163 kilomètres et faisant de ce département l'un des mieux équipés de France. Première étape d'une piste cyclable dont la vocation est de relier à terme, le Cap Nord en Norvège à Sagres au Portugal.

Donc ce 23 juin, je me suis retrouvé avec Didier CHAPPAZ, chargé de mission tourisme au Conseil Général des Landes, à la Halte-vélos de Linxe, sur « lo Camin de Fè » avec mandat de commenter le verger de pommiers implanté par le Conservatoire, de présenter l'action de ce dernier, tout en mettant en avant les travaux de L'ASCVA. Moment d'échanges sympathiques, dans un site forestier agréable, avec un public convaincu d'avance mais qui a pris conscience que les arbres fruitiers et le sable des Landes pouvaient faire bon ménage, d'autant que quelques fruits confirmaient mes propos, sur un verger de plantation récente.

Le temps alloué étant limité, nous avons, à une quarantaine d'invités, enfourché nos vélos, et la petite troupe, dont faisait parti Bernard SUBSOL, Conseiller Général des Landes, a pris la direction de la ville de Léon, (une dizaine de km plus loin) où cette fois avait lieu l'inauguration officielle, avec découpe du ruban à 12h56 !

Il ne vous aura pas échappé la relation directe avec le nombre de kilomètres ! Moi si, avant d'être initié : 256 km de piste. Retour à vélo à travers cette forêt de pins, ou même les amateurs de Rollers sont les bienvenu(e)s.

Laplume (47), 1^{ère} Journée Régionale de l'Agroforesterie en Aquitaine

Le 2 juillet 2012

Konrad SCHREIBER, Alain CANET et Séverin LAUOYER



Jeune plantation agroforestière



Enracinement du maïs dans le sol travaillé sous retournement

Journée consacrée aux nouvelles techniques agricoles durables et agriculture de conservation.

Visite des parcelles, observation de profils de sols sous maïs améliorés grâce à l'apport de matière organique sous couvert végétal sans retournement de sols, et fonctionnement de la machine adaptée au semis sous couvertures végétales (tournesol).

Nombreuses conférences parmi lesquelles celle d'Evelyne LETERME **Vers un verger agroforestier ?**

Emmaüs Lescar (64), Fruits et légumes de nos jardins au naturel

Le 7 juillet 2012

Conférences :

Gilles DOMENEQ : Jardinons sol vivant

Evelyne LETERME : La biodiversité, amie du verger

Ste Liurade (47), INVENIO journée de l'agro-écologie

Le 19 juillet 2012

Marcillac (32), Paysages in Marcillac

Le 29 juillet 2012

Par Jacques SUBRA

Ce lundi soir 30 juillet 2012, je quitte Marcillac, magnifique bastide gasconne, célèbre pour son festival de jazz, en descendant vers Maubourguet, mon regard s'attarde sur ces magnifiques paysages de coteaux, parsemés de bosquets, quelques haies et arbres isolés hélas de plus en plus rares, puis me voilà dans le Val d'Adour et sa plaine fertile couverte de maïs et de tournesol, passé Vic en Bigorre, je remonte vers le plateau de Ger, Lamayou, Pontiacq, et enfin Séron, mon port d'attache. Dans ma tête, tout se bouscule, ai-je rêvé ? Tout ceci va-t-il disparaître ? Cette magnifique Nature qui nous éblouit et nous enchante est-elle en danger de mort ? L'Homme qui s'acharne à exploiter, détruire, aura-t-il la « peau » de notre Planète ? Et bien, non !!! Des Hommes et des Femmes se lèvent pour crier, halte au massacre ! Nous ne laisserons pas faire ! Ces Êtres magnifiques qui se battent, souvent comme Don Quichotte, contre des moulins à vent (l'administration, les politiques, l'Europe...) je les ai rencontrés ! Grâce à l'association « Paysage in Marcillac ». Initié par Alain CANET directeur d'Arbres et Paysage 32 et président de AFAF (association Française d'Agro-Foresterie) secondé par les permanents et bénévoles de ces associations, les journées nationales « Arbres et Agriculture » ont été organisées dans le cadre du festival « Jazz in Marcillac ». Tout au long de ces deux jours se sont succédés à la tribune des hommes et des femmes venant d'horizons divers (chercheurs, techniciens, paysans, enseignants, politiques...) qui ont tous en commun l'amour des arbres

et de la Nature. Le génie d'Alain CANET a été de réunir et de faire se rencontrer, dans un climat de convivialité et de partage, des personnes aux points de vue parfois différents, mais qui s'écoutent et se respectent. Tous les intervenants, chacun dans leur domaine, ont été clairs, précis et concis et tout s'enchaînait naturellement, sans lasser les auditeurs.

Je citerai quelques intervenants, de façon subjective, car tous étaient de qualité, mais n'ayant pas pris de notes, j'en oublie forcément.

Ernst ZURCHER / Professeur à l'école d'architecture Suisse, évoque en parlant des arbres, un univers presque magique. Il nous apprend une nouvelle incroyable: par photosynthèse l'arbre crée une molécule d'eau nouvelle et cette eau issue de l'arbre est une eau vierge !

François COUTANT, Pascal LAHILLE, Guy DARRIVÈRE, Christophe MASSON : Paysans et éleveurs dans tout le sens noble du terme, conventionnels ou en bio, qui aiment viscéralement leur terre et leurs animaux, ne sont pas des « exploitants » agricoles, mais des hommes soucieux de soigner la terre et élever leurs animaux dans des conditions optimales de bien-être. Beaucoup « d'écologistes » qui rendent les agriculteurs responsables de tous les maux devraient rencontrer ces hommes-là.

Jean-claude CHEVALARD : pionnier de la commercialisation du purin d'ortie, il s'est orienté vers la récupération du bois de taille pour produire du BRF. Mécanicien de génie, il a mis au point un matériel pour ramasser, broyer, charger et décharger les matériaux sans intervention manuelle et ainsi baisser considérablement les coûts de production.

Evelyne LETERME : Fondatrice et Directrice du Conservatoire Végétal d'Aquitaine, connaissant son sujet sur le bout des doigts, elle n'a eu aucun mal à faire passer son message sur les haies fruitières et la biodiversité au verger.

Mélanie LAMAISON : Permanente à Bruxelles pour une ONG elle connaît tous les rouages du Parlement Européen et a su nous en décrypter l'essentiel.

Dominique MANSION : L'amoureux des « trognes » a su nous conduire avec humour (la plus vieille trogne d'Europe se trouve en Angleterre, en fait allusion à la Reine...) au travers du temps et de l'espace, à la découverte des différentes façons de créer et utiliser les trognes.

Dominique MARION : Président des agriculteurs bio, dans un discours émouvant, nous a alertés sur leur situation précaire et de la difficulté à transmettre leurs exploitations arrivés à l'âge de la retraite.

Antoine KRÉMER : Chercheur à l'INRA de Bordeaux, a fait une projection sur

l'avenir de l'arbre d'ici la fin du siècle. Le constat est alarmant, si nous ne faisons rien pour ralentir le changement climatique, l'arbre ne pourra pas s'adapter et la moitié ouest de la France sera un désert.

Élisabeth DUPUY-MITERRAND : Conseillère régionale nous a exposé les difficultés rencontrées par les élus de terrain pour faire changer les choses surtout quand il s'agit de techniques nouvelles en matière de protection de l'environnement. Les mentalités et les petits intérêts locaux sont souvent des freins à l'innovation.

Christian PÉTHIEU : Soucieux du bien-être de ses élèves, de ses enseignants, mais aussi des personnels encadrant, par le biais d'une alimentation bio et locale servie à la cantine, il instaure le dialogue et la participation de tous les acteurs du collège pour une qualité de vie propice à l'épanouissement de chacun et les visites dans les fermes qui fournissent le collège. Cette démarche favorise la responsabilisation des jeunes et leur prise de conscience en tant que citoyens.

Konrad SCHEIBER : Agriculteur-expérimentateur, apôtre de la culture sans labour avec couverts végétaux permanents, il nous donne, à l'écouter, le sentiment d'être plus intelligent tant ses propos sont clairs et précis.

Alain CANET avait prévu des intermèdes musicaux pour agrémenter ses journées. Pour cela il avait « déniché » (puisqu'on parlait d'arbres) deux drôles d'oiseaux. Un couple de musiciens ou plutôt d'« enchanteurs » venus avec des instruments taillés dans des troncs ou des branches d'arbres.

José LE PIEZ - Les « arbrassons » : quand il a commencé à jouer, j'ai cru à du playback ! Comment est-ce possible de tirer des sons aussi clairs et harmonieux de ces « bouts de bois » simplement en les caressant du bout des doigts ? www.abrasson.com.

Pour clôturer ces deux journées riches en enseignement et rencontres fructueuses, Pierre RABHI, Paysan, Écrivain, Philosophe et grand Humaniste a fait une causerie suivie de questions et dialogue avec le public. Je connais Pierre depuis 1990, date à laquelle je l'avais rencontré au cours d'une journée sur la traction animale dans l'Ariège.



J'avais acquis le livre – du Sahara aux Cévennes – qu'il m'avait gentiment dédié. Depuis j'ai suivi son parcours, lu ses autres ouvrages et adhéré à sa fondation « Terre et Humanisme ». De cet être en apparence frêle se dégage une force intérieure, une sérénité, une humilité propre aux hommes d'exception, on ne sort pas indemne d'une telle rencontre.

Voilà mon impression, mon sentiment, mon espoir après ces deux jours à Marciac. J'en reviens chargé d'énergie pour continuer dans la voie qui est la mienne d'œuvrer à ma toute petite échelle pour que nos enfants ne nous disent pas un jour : Vous saviez et vous n'avez rien fait !

Je sais maintenant que je ne suis pas seul.

Voir vidéo des conférences sur <http://www.paysages-in-marciac.fr/>

Conférences

Evelyne LETERME : Vers un verger agroforestier ?

Ernst ZÜRCHER : L'arbre, fertilité des systèmes agroforestiers, modèle pour le futur

Dominique MANSION : Les trognes dans l'agroforesterie

Ludovic GERMA : Les arbres qui poussent tout seul

José LE PIEZ : Les arbres à sons

www.youtube.com/watch?v=k7dUICWdFqI

**Saint-Jean de Luz (64),
Visite du verger Quiksilver**

Le 20 août 2012

Par Dominique GROS

Notre seconde visite chez QuickSilver s'est effectuée comme prévu mi-août avec Jean-Jacques DIHARCE et Jean-Louis BONNET.

Didier, le jardinier nous a conduits à travers le verger où nous avons constaté la bonne conduite des arbres fruitiers et les effets de la taille effectuée au printemps dernier.

Cette année, les abricotiers avaient eu beaucoup de fruits, agrémentant ainsi à la cafétéria, les desserts de la Direction et des employés de la Société.

Nous avons constaté, sur de nombreux pommiers, des attaques de pucerons lanigères et sur la plupart des figuiers celles de la teigne, les affaiblissant les uns et les autres. Conseil a été donné d'utiliser les produits préconisés par le Conservatoire. Didier, de lui-même avait déjà arrosé sous pression les branches de pommiers attaquées et le résultat avait été positif. Les amandiers se portaient bien. Tous les arbres avaient à leurs pieds une bonne couche de BRF.

En conclusion, bonne et agréable visite que nous avons bien l'intention de renouveler en 2013.

**Montesquieu (47),
Stage écussonnage**

Le 25 août 2012

J.M. DUTHURON

Montesquieu (47), Stage création de verger

Le 8 septembre 2012

E. LETERME - B. ROQUES



Lembras (24), Inauguration du sentier du Caudeau

Le 15 septembre 2012

JM. DUTHURON

Blanquefort (33), Visite verger du parc Corbeil

Le 17 septembre 2012

E. LETERME et B. ROQUES

Cette plantation de l'hiver au cœur d'un endroit situé entre un lycée et une maison de retraite sur sol de grave sableux présente une bonne reprise et, des arbres au feuillage foncé.

La vigueur est variable, généralement moyenne sauf les néfliers qui portent déjà leur première récolte ainsi que les consoudes, la tanaïs et le massif de fenouil.

L'irrigation au goutte à goutte nous paraît insuffisante, et la couche de BRF très épaisse (trop ?) est restée intégralement non dégradée.

La séparation bois-sol ne présente aucune couche de matière organique dégradée ni aucun vers. L'effet BRF n'a pas eu lieu en raison de la pauvreté microbienne du sol. Un apport de bactériolsol a été conseillé pour l'enrichir et former de l'humus.

Montesquieu (47), Visite du réseau Semences Paysannes

Le 30 septembre 2012

Evelyne LETERME

Montesquieu (47), Stage de remise à niveau des bénévoles de la Fête de l'Arbre

Le 20 octobre 2012

E. LETERME - B. ROQUES

Pau (64), Conférence privée municipalité

Le 15 novembre 2012

Evelyne LETERME : La biodiversité, amie du verger

Auignon (84), Réunion du groupe Verger durable

Le 11 décembre 2012

Auignon (84), Journées nationales du GRAB

Le 12 et 13 décembre 2012

Intervention Evelyne LETERME :

Vers un verger agroforestier ?

Auignon (84), Formation sur les haies Avec le GR CIUAM PACA

Le 14 décembre 2012

Formation par Evelyne LETERME :

Intérêt et pratique de la biodiversité en verger

Piéger les carpocapses des pommes, poires, coings et noix

Pour diminuer les populations de carpocapses des petits vergers et des arbres isolés, la bande piège en carton ondulé est le moyen le plus efficace. On entoure le tronc avec une bande, les ondulations côté écorce.

Une fois parvenue au terme de son développement, la larve du carpocapse sort du fruit et cherche un abri pour tisser son cocon. Elle s'installe dans les fentes du tronc ou des grosses branches, ou dans les bandes pièges posées sur le tronc.

Les chenilles, que l'on voit si bien sur cette photo vont se métamorphoser en chrysalide, qui se colle au carton.

Posés en juin au moment de la seconde génération, on les enlève en octobre et on les brûle.

Ainsi après quelques années de piégeage on constate une nette diminution des vers dans les fruits. On peut aussi associer des poules au verger qui pourront détruire une partie des pommes véreuses tombées au sol.



Bande piège en carton ondulé autour d'un tronc de pommier, verger musée Montesquieu, 12 octobre 2012



Nouvelles d'autres sites et projets

Feugarolles (47), Verger du domaine de Baïse

Belles croissances cette année sur ce verger destiné à la production de fruits en complément de la vente de légumes diversifiés de Mme BISSETO, exposante bien connue de la Fête de l'Arbre. Les premiers fruits sont apparus sur les abricotiers, certains pêchers, les plaqueminières (kakis), les cognassiers. Nous attendons patiemment le retour de la clientèle sur l'appréciation de ces fruits méconnus du grand public.



Châtaigniers et noyers en bordure de parcelle



Pêchers et plaqueminières



Abricotiers



Barbaste (47), Site d'accueil du Relais du Moulin neuf

Le verger s'est bien développé cette année. La croissance a été importante surtout pour les pêchers (spectaculaire) sans

trace de cloque ni puceron, pourvus de pousses très longues mais une absence de fruits conséquence probable d'une bonne gelée locale de printemps. Les poiriers sont plus faibles et les pommiers sont jolis, avec des fruits sur les variétés précoces de la Saint-Jean et Pay Bou. D'autres auraient eu un grand besoin d'éclaircissage.



Saint-Jean d'Ilac (33)

Une longue haie de 1800 m va être implantée sur 3 ans, dont le premier tiers cet hiver, en bordure de champs de grande culture au sol sableux. L'alternance d'étage est particulière et adaptée à une taille mécanique, 1 arbre tige pour 19 rabattus. Le Conservatoire va installer sa collection de variétés commercialisées de pruniers dans cette haie, à l'abri de la sharka (voir texte page 16).

Siorac en Périgord (24)

C'est un très beau projet qui va voir le jour cet hiver en Dordogne chez un couple d'hôteliers-restaurateurs qui vont diversifier leurs activités. L'un des deux est exploitant et implante un verger de 7000 m² à titre personnel (non ouvert au public). Les fruits seront utilisés en cuisine (transformés ou en frais). La conduite est en bio. L'implantation se fera avec des alignements continus, avec des vignes de table, des petits fruits, des plantes médicinales ou compagnes et des arbustes. La préparation du sol va être accompagnée par la société SOBAC à l'aide de bactériosol. La diversité variétale est importante (3 plants par variétés) de presque toutes les espèces fruitières. Datil a un traitement de faveur (16 arbres) ainsi que la cerise basque à confiture Peloa.

Ossages (40)

Un de nos adhérents, en reconversion agricole s'installe en exploitation maraîchère et verger bio. Le verger devrait être planté les deux prochains hivers. La diversité est aussi de mise mais avec plus d'arbres de chaque variété pour une commercialisation hors exploitation.

Canejan (33)

Une entreprise de la CUB, labélisée HQE (Haute Qualité Environnementale), aménage sa parcelle en verger de variétés

anciennes alliant diversité et faible sensibilité aux parasites, dernière étape de l'aménagement respectant les normes de protection de l'environnement et du cadre de vie.

Villebramar (47) Ouverture de d'un nouveau site d'accueil



2012 verra le verger de Villebramar, à l'extrême ouest du département, réhabiliter les clones de prunes d'Agen grâce à la convention que le CEN Aquitaine et le Conservatoire végétal ont signé le 14 juin dernier. Ce verger, propriété du CEN Aquitaine (Conservatoire des Espaces Naturels d'Aquitaine) héberge la tulipe botanique d'Agen. Parsemant autrefois les cultures traditionnelles, les trois tulipes sauvages Lot-et-Garonnaises (Tulipe d'Agen, Tulipe précoce et Tulipe sylvestre) sont aujourd'hui en voie d'extinction suite aux pratiques agricoles modernes. Devenues rares et menacées sur l'ensemble du territoire français, elles bénéficient d'une protection à l'échelle nationale.

Pour assurer la protection de la tulipe d'Agen le CEN Aquitaine a acquis ce verger et tente de le réhabiliter, les pruniers très âgés ayant besoin d'être renouvelés. Le CEN ayant souhaité participer d'un même coup à la conservation d'un patrimoine régional lié au prunier, le Conservatoire a organisé le greffage des clones de prunes d'Agen prospectés par M. René BERNARD à l'INRA de Bordeaux dans les années quarante ainsi que des clones que le Conservatoire a prospecté au début des années quatre-vingt ainsi que des arbres d'autres espèces locales. <http://www.cren-aquitaine.fr/patrimoine/fiches/VILLEBRAMAR.pdf>.



Préparation du sol pour protéger les bulbes de tulipes, 4 juin 2012



La Rubrique Jardin

Par Jacques SUBRA

Réussir ses semis

A la demande d'adhérent(e)s du Conservatoire qui ont du mal de réussir leurs semis, surtout les carottes, voici quelques astuces.

Bilan d'une lasagne Avril 2011 - Septembre 2012

Avril 2011 avec l'aide de l'employé municipal et des institutrices nous avons installé un mini jardin pédagogique à l'école maternelle de Séron.

Je venais de lire le livre de Jean-Paul COLLAERT « l'art du jardin en lasagne ». Cette technique, mise au point par Patricia LANZA, une jardinière Américaine qui, ne sachant comment se débarrasser des déchets de son restaurant et du jardin, eut l'idée de les empiler par couches successives en alternant matières brunes (carbone) et matières vertes (azote), sur une épaisseur d'environ trente centimètres, le tout abondamment arrosé pour créer une fermentation, et planter des légumes sur ce substrat.

J'ai donc décidé de profiter de l'occasion pour tester la lasagne.

Le résultat a été extraordinaire légumes et fleurs se sont développés de façon spectaculaire, et cela sans arrosage. Ce résultat m'a tout de même laissé perplexe quant à la teneur en nitrates de ces légumes.

Avril 2012 la lasagne s'était affaissée de dix centimètres, j'ai rajouté du compost maison pour compenser la perte de matière, et nous avons fait de nouvelles plantations. Et là, première surprise, les légumes ont eu beaucoup de mal à démarrer, ont végété, le sol s'est rapidement desséché et il a fallu arroser. Au cours de l'été, le jardin n'a pas été régulièrement arrosé et les légumes ont très peu donné.

Ce que je retire de cette expérience : la lasagne est un milieu artificiel avec de très bons résultats la première année puis un épuisement rapide des éléments nutritifs ; elle nécessite beaucoup de travail et il vaut mieux avoir tous les matériaux sur place.

Le côté positif, est que cela permet de cultiver sur des sols pauvres, caillouteux, voire sur le béton ou le ciment. Je souhaite avoir des retours d'expérience d'autres jardiniers pour comparer nos résultats respectifs.

Voir photos sur <http://lagranderecree.asso-web.com/>

Le problème se pose surtout en période de fortes chaleurs, la surface du sol se dessèche rapidement, a tendance à « croûter » et les germes ne peuvent pas percer cette croûte et meurent.

Certains préconisent de faire tremper les semences 24 heures pour accélérer la germination ; l'inconvénient est que les graines humides ont tendance à rester collées entre elles et ne se dispersent pas facilement.

Voici comment je procède.

Après avoir bien décompacté et aéré le sol à la fourche-bêche, sans le retourner !, je prépare finement la surface en éliminant au maximum les cailloux et déchets non totalement décomposés. Je sème, et après avoir enfoui les graines au râteau, je tasse légèrement, j'arrose en pluie fine, ensuite je couvre avec un carton, ou des branchages avec les feuilles ou encore de la fougère pour protéger le sol du soleil et maintenir l'humidité.

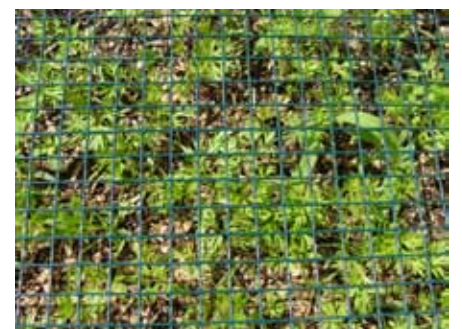


Quand sortent les premières plantules, je retire la couverture - LE SOIR - pour éviter les brûlures et permettre aux

plants de s'endurcir. Si le lendemain est très chaud, je le recouvre durant la journée. Je maintiens l'humidité en arrosant légèrement, tôt le matin.



Depuis deux ans je teste avec succès une nouvelle méthode : après avoir semé, enfoui et tassé, à l'aide d'un tamis (maille 5/6) je recouvre mes semis d'une fine pellicule de BRF SEC et j'arrose. Le BRF protège le sol, évite la formation d'une croûte, et les germes n'ont aucun mal à le soulever. J'espère qu'en suivant ces conseils vous réussirez tous vos semis et si vous avez d'autres astuces, n'hésitez pas à en faire part !



Le lierre : un trésor méconnu

Je voudrais réhabiliter une plante trop souvent combattue et détruite, car considérée comme un parasite, au même titre que l'ortie et autres plantes compagnes.

Le lierre est un véritable écosystème à lui seul car il abrite et nourrit un nombre incalculable d'insectes et animaux et participe à l'équilibre de l'environnement.

Ce n'est pas un parasite car il se fixe à un support (mur ou arbre) par des ventouses non absorbantes, contrairement au qui

penètre l'écorce des arbres pour se nourrir de leur sève.

Ses racines sont superficielles et ne concurrencent pas celles des arbres qui elles, vont chercher plus profondément leur nourriture.

Il fait un couvre sol très efficace car il empêche la pousse de l'herbe, des ronces, et autres plantes indésirables. Il vaut quand même mieux attendre, avant de le laisser s'installer au pied des arbres que ceux-ci soient assez vigoureux (4 à 5 ans).

Contrairement à une idée reçue, il n'étouffe pas l'arbre qui lui sert de support, car il grimpe verticalement, ne s'enroule pas, et n'empêche pas l'arbre de grossir.

À l'automne, quand le lierre est en fleur, à une période où les floraisons sont rares, c'est une véritable « ruche » avec des milliers d'abeilles, de guêpes, syrphes, papillons etc... qui viennent se nourrir de nectar et de pollen à ses fleurs minuscules. L'hiver et au début du printemps il sert de garde-manger aux oiseaux, car si ses baies sont toxiques pour l'homme, elles sont un véritable régal pour eux.

Son feuillage persistant permet d'abriter une multitude d'auxiliaires et nombre

d'oiseaux y nichent (rouge-gorge, roitelet, troglodyte, fauvette).

Depuis trois ans, je laisse le lierre coloniser un pommier pour observer son comportement et voir si un équilibre auxiliaire-prédateur peut se créer.

Le lierre a aussi certaines vertus thérapeutiques et sert en pharmacologie.

Ma Grand-Mère utilisait les feuilles de lierre macérées dans l'eau-de-vie pour soigner ses cors aux pieds. Cent grammes de feuilles bouillies quelques minutes dans deux litres d'eau font aussi un bon liquide vaisselle.

Faites-lui une place dans votre jardin, vous n'en retirerez que des avantages !!!



Création d'une « butte lasagne »

fin juin 2012

Par Caroline HÉBERT

MÉTHODE

Butte délimitée par de vieilles poutres de chêne Eléments (étages) de la lasagne, du bas en haut :

1) Carton mis en place directement sur la prairie (fétuque/trèfle) sans travail du sol ... utiliser du carton marron sans impression couleur (danger traces métaux lourds dans les encres) ... la cellulose du carton attire les lombrics déjà présents dans le sol et les invite à brasser la « lasagne » avec le « sol » sous-jacent : c'est eux qui font le « travail du sol » et l'aèrent, en y rajoutant leurs déjections qui favorisent la formation d'un complexe argilo-humique.

2) Souche partiellement pourrie (voir photo, elle dépasse de la butte) et branches de peuplier en décomposition (diam 5-10 cm) ... la lignine favorise l'installation de champignons, leurs mycorhizes (endo/ecto) aident les plantes à augmenter leur volume d'exploration racinaire et leur permettent d'avoir un meilleur accès à l'eau et aux nutriments minéraux, même en conditions sèches... ils sont aussi un maillon essentiel à la chaîne trophique d'un sol vivant.

3) Vieux foin (riche en carbone, cellulose).

4) Branches de haie fraîchement coupées, grosses adventices ligneuses (malvacées, bourraches en fin de floraison)... encore de la lignine, de la structure pour une lasagne aérée, et de la nourriture fraîche et brute pour tous les habitants



de la butte lasagne.

5) Déchets de cuisine ... seau d'épluchures, marc de café, coquilles d'œuf... (riche en azote et minéraux)

6) Litière des lapins (50/50 carbone (paille)/azote (déjections animales)) ... ou tout autre fumier ou compost de toilettes sèches.

7) Tontes fraîches (riches en azote)

8) Copeaux/sciure de bois non traités en fines couches (très riche en carbone)... encore de la lignine pour nos amis les champignons.

9) Inoculum frais de compost.

10) Inoculum frais de vermicompost avec les eisenias encore présents.

11) Une avant-dernière couche plutôt humide (type déchets de cuisine ou adventices indésirables fraîches) tout en haut, pour protéger les eisenias de la chaleur d'été.

12) Une bonne couche de mulch pour garder l'humidité de la lasagne (important pour le bon développement de la faune/flore du sol vivant) : paille ou foin

Bien arroser la lasagne entre chaque niveau de « construction » (eau de pluie, puits ou mare, de préférence) ... on peut aussi s'amuser à l'arroser avec un purin de consoude ou autre (encore un autre type d'inoculum)... ou même inviter les enfants et les visiteurs de passage à uriner dessus (excellente source d'azote) au grand bonheur de tous... on peut marcher dessus un peu pour tasser avec modération si l'on a mis beaucoup de branches.

PRINCIPES DE « CONSTRUCTION »

Peu importe l'ordre des niveaux ou la composition précise de la butte.

1) on favorise des sources de carbone variées pour apporter de la cellulose (paille, carton, vieux foin) pour les lombrics et de la lignine - fraîche et riche en sucres, ou vieille et déjà en décomposi-

Kid's Garden à Nérac

Jardinage, cueillette, pâtisseries anglaises

Rue du Caudéré « Mion »
47600 NERAC

Chez Sophie Laporte, l'une de nos adhérentes, on découvre et l'on pratique des activités de jardinage autour du verger dans la langue de Shakespeare.

Nous avons annoncé son lancement dans le numéro 40 de notre revue. Depuis ce beau jardin est ouvert au jeune public de 7 à 13 ans, les Mercredi et Samedi, ainsi que pendant les vacances scolaires sous forme de mini-stages de 5 demi-journées.



Le Potager pédagogique bio de Mion respecte l'environnement et a pour objectif de mener une vraie réflexion sur la nature, l'eau, l'alimentation, la santé et tout cela en anglais.

Sophie enseigne à des groupes de 8 enfants, le repérage dans l'espace, l'esprit de partage, la découverte du monde végétal par opposition au monde minéral. Les enfants observent la germination, la plantation, récoltent eux-mêmes le fruit de leur travail et peuvent déguster les produits sur place et même emporter des paniers.

Un site préservé :

Au sud, le potager en forme de spirale a été implanté en contrebas d'un remarquable noyer bicentenaire qui force l'admiration des enfants et de leurs parents ; les fruits du verger familial situé tout à côté permettent la confection de pâtisseries anglaises toujours en anglais. Les goûters sont savoureux et animés, les activités variées : visite aux chèvres, soin aux poules naines après les séances de jardinage.

TARIFS sur demande

Formules au choix les mercredis ou samedis après-midi

05 53 65 01 13 - 06 77 05 23 32

e-mail : slaportedel@orange.fr

tion (inoculum) - pour les champignons (souches pourries, branches, brindilles, BRF si on en a...)

2) on alterne le carbone et l'azote (tontes de gazon, déchets de cuisine, compost et vermicompost)

3) on apporte des « inocula de faune et flore » divers et variés dans toutes la construction : compost (riche en micro-organismes), vermicompost (riche en micro-organismes, eisenias à tous stades de développement), bois pourri (riche en champignons), purins de consoude ou autre (riche en micro-organismes)...

4) on peut rajouter une poignée de basalte ou de cendres de cheminée pour booster la présence de sels minéraux.

5) on pense à favoriser une structure aérée en plaçant des branches çà et là au fur et à mesure de la construction

6) on privilégie les matériaux locaux qu'on a sous la main (ou on invite les voisins à déposer leurs tontes ou autres déchets verts qu'ils ont la méchante habitude de brûler)

7) mieux vaut beaucoup de couches fines qu'une grosse couche trop épaisse (attention à l'excès de sciure qui peut « colmater » la butte)

8) on arrose (la butte doit être humide mais pas détrempée, comme une éponge dont on ne tirerait qu'une seule goutte si on l'essorait) et on couvre d'une bonne épaisseur de mulch (carton, paille, foin).

Donc dans une butte lasagne, le sol est vivant = les habitants (inoculum) + « le gîte et le couvert » (beaucoup à

manger, un menu varié et équilibré, et un bon toit sous lequel vivre: frais, humide, aéré...)

EXPÉRIENCE :

Fin août, je repique des plants de choux sur ma butte expérimentale (qui ne fait plus que 20 cm de haut au lieu de 40) ... J'écarte le paillage pour repiquer.

La lasagne, après 2 mois sans arrosage malgré les fortes chaleurs gersoises de juillet et août et son exposition plein sud sans ombre, est « fraîche et humide ». Elle a l'aspect d'un terreau noir, la consistance de semoule. Elle sent « bon » le sous-bois forestier (les champignons !).

Elle « grouille » tellement de vie (eisenias, cloportes) que je m'inquiète pendant 24 heures: toute cette faune va-t-elle se ruer sur les plants de choux et ne faire qu'une bouchée des racines, voire même des parties aériennes ?

Fin septembre: les choux sont magnifiques, excellent développement foliaire, peu d'attaques de ravageurs malgré la conduite en bio sur une zone où la pression des altises est notoirement forte. Je ne les ai arrosés que 2 fois en 1 mois (une fois au repiquage puis une autre 2 semaines après).

GAIA

« Des pratiques agricoles innovantes et durables »

Organisme de formation

<http://gaia32.com>

06 04 40 38 94



Plantation des choux fin août

Les lasagnes

Par Michèle LACROIX

Chez nous, nous avons testé les lasagnes en 2011 : sur le sol trop bas de certains ados, nous avons mis des cartons, du crottin d'âne, de l'herbe puis du foin ; arrosage ; puis herbe et foin et arrosage ; on terminait par une couche de BRF. Pour planter, nous écartions le paillis superficiel et mettions un petit seau de compost-maison. Nous avons ainsi garni 5 ados. Les résultats ont été bons avec une lasagne particulièrement productive : un rang de poivrons rouges, un rang d'aubergines blanches et des courges sucrine du Berry. En 2012, sur cet ados, nous avons refait les couches de lasagne car la matière avait été digérée par la faune puis nous y avons semé des haricots verts (qui ont eu du mal à germer), des potimarrons (magnifiques !) et des pommes de terre Nicola qui doivent être récoltées début octobre. Sur cet ados, nous avons eu des intrus : un magnifique pied de maïs et plusieurs pieds de tomates amenées avec le compost (cœur de pigeon, miel du Mexique et Rose de Berne) ; la taille des fruits de tomate étaient supérieure à la normale ; pour les haricots, j'ai lu depuis que la germination était dif-

ficile sur lasagne... j'en suis maintenant persuadée !

Pour une autre lasagne qui avait des concombres, choux et haricots verts l'an dernier, cet hiver, j'ai mis un épais couvert de feuilles de chêne (protégé par des branchages à cause des oiseaux). Ce printemps la terre se travaillait comme du beurre !!! remarquable quand on a un sol argileux ! nous y avons planté les tomates cœur de bœuf et des tagètes et semé du basilic ; il a fallu être vigilant en arrosage car le paillage est resté sommaire jusqu'en août mais les tomates ont été magnifiques et succulentes avec un arrosage au pied à 20% d'ortie et consoude et une pulvérisation fin juillet et une le 12 août (prêle, ortie, consoude, savon noir et miel). Actuellement, fin septembre, je ramasse encore des tomates et le feuillage est impeccable !

Sur une autre lasagne de 2011, j'ai, à l'automne, planté des échalotes qui ont très bien produit.

Sur une autre, faite en 2011 et « rechargée » cette année, j'ai repiqué des salades qui ont été magnifiques malgré

la chaleur, des radis également. Mais le semis de haricots a encore été un échec ! j'avais transplanté mes aubergines blanches dans un ados normal, c'est-à-dire bien argileux et dans lequel il y avait eu des piments d'Espelette l'an dernier : impossible de les faire pousser ; elles restaient à la même taille alors que le plant était joli (est-ce-que les piments épuisent le sol ?) mais les pics de fraîcheur du printemps n'étaient pas faits pour les aubergines ! Dépitée, début août, j'ai arraché mes pauvres aubergines et les ai mises dans la lasagne des salades : elles sont magnifiques... avec 3 mois de retard ; j'en ramasse enfin !

A mon avis, la lasagne est une bonne chose mais comme le compost, elle s'épuise vite dans le temps ; il faut la rafraîchir tous les ans. C'est une bonne solution pour pallier un manque de terre ou pour améliorer une terre trop ingrate !

Maintenant qu'il a plu, que les récoltes vont se terminer, il est grand temps de penser aux couverts végétaux pour nourrir nos sols ! Dès l'automne, il faut penser au jardin de 2013 !



Nouveautés



au catalogue de la pépinière
www.conservatoirevegetal.com rubrique « catalogue »

Saison 2012 – 2013

PÊCHE CANARI

Origine Vignonet, Gironde, collection Alain BREUILLE



Maturité 1^{ère} semaine d'août
 Pêche de calibre moyen, jaune paille marbré de pourpre à plein ensoleillement à chair jaune paille
 Noyau totalement libre et peau qui se détache très facilement à maturité.
 Spécifiquement destiné à la transformation, excellente cuite au four, en conserve, tartes et confitures. Utilisation familiale en raison des marques aux chocs.
 Arbre vigoureux, peu sensible aux maladies, à mise à fruit très précoce et abondante.

BRUGNON CANARI

Origine Meilhan sur Garonne, Lot et Garonne, Collection Jean-Marie DUTHURON



Maturité 1^{ère} semaine de sept.
 Nectarine de petit calibre, orangée à chair jaune, à noyau libre, très sucrée et parfumée. Arbre vigoureux.

Saison 2013 – 2014

ABRICOT LISSE OU ABRICOT NECTARINE

Création du Conservatoire à partir de l'abricot Pêche de Nancy et d'un abricot de semis venant d'Ukraine don de M. ZUBENKO, adhérent, en 1996.



Maturité 2^{ème} semaine de juillet
 Abricot sans pubescence, à peau lisse et brillante, d'une jolie couleur orangé plaqué de pourpre.
 De calibre moyen et de forme allongée, cet abricot a une chair fine, très juteuse, sucrée, très parfumée.
 Plus ferme qu'un abricot classique, il s'apparente à une nectarine, même à pleine maturité.
 Nous avons constaté une légère sensibilité au monilia sur fruit en absence totale de traitement mais probablement en raison de la période tardive de récolte.
 En attendant d'avoir fait davantage d'observations, il faudrait le réserver plutôt aux climats secs mais à essayer.

NECTARINE ALBERGE

Origine Saint-Médard de Gurçon, Dordogne, collection Alain BREUILLE
 Maturité 1^{ère} et 2^{ème} semaine de septembre

Joli fruit de calibre assez gros, arrondi aplati à large cuvette pédonculaire - gros pédoncule court
 Epiderme de couleur uniforme jaune orangé soutenu, fin, adhérent à la chair.



Chair orangée, fibreuse autour du noyau, à texture dense, très fine, très agréable, sucrée légèrement acidulée bien équilibrée, très juteuse, parfumée.
 Noyau totalement libre, de calibre moyen à petit, totalement libre, n'empli pas complètement la loge.
 Fruit de bonne qualité, de très bonne conservation.
 Consommation en frais et transformée sous toute forme.
 Arbre vigoureux, à mise à fruit précoce (en première feuille) et abondante. Fruit bien attaché à la branche, chute naturelle tardive, maturité échelonnée sur 1 semaine.

Rencontre fructueuse... entre

notre adhérente belge Ilona BRAUNLICH, installée depuis quelques années dans le Sud-Ouest de la France, et le chocolatier bruxellois Laurent GERBAUD dont la vitrine rayonne rue Ravenstein. Travaillant les chocolats et les fruits secs, il avait été convaincu de la qualité de nos pruneaux de Datil qu'Ilona lui avait déposés lors de son séjour à Bruxelles à



noël dernier. L'équipe de Montesquieu, notre stagiaire belge Laurie MAESTRIAUX et Ilona ont eu le bonheur en ce 1^{er} août de déguster les merveilles que Laurent Gerbaud a sorti du coffre réfrigéré de sa voiture. Nous en gardons un souvenir ému (à découvrir sur son site www.chocolatsgerbaud.be). En retour il a pu déguster les richesses du Conservatoire, les poires d'été, les pêches et les prunes. La raison de sa venue : nous commander 100kg de Datil séchés dénoyautés et réfléchir à la possibilité de lui fournir un panel de fruits frais de petits calibres pour une utilisation en frais enrobés de chocolat.
 La récolte, le séchage de 300 kg de Datil frais (rendement au séchage 1/3), la réhydratation par un système qui main-



tient les qualités de fruit, le dénoyautage et l'ensachage sont terminés et le produit expédié. Ce sera, nous le souhaitons la première étape de notre collaboration.
 Et bien entendu, nous convions Ilona à passer rue Ravenstein lors de son prochain passage à Bruxelles...



Agroforesterie. Des arbres et des cultures ; fonctionnement d'une parcelle agroforestière, management d'un projet agroforestier,

Christian DUPRAZ, Fabien LIAGRE
Editions France Agricole, Novembre 2011, 2nde édition DVD inclus, 432 pages.

Des arbres dans nos parcelles cultivées ? pourquoi pas ! depuis un siècle, ils ont été systématiquement retirés des parcelles agricoles. Pourtant de plus en plus on étudie leur valeur ajoutée en matière de revenu (arbres et cultures en mélange produisent plus que séparés).

De maintien de la biodiversité et notamment des auxiliaires, de protection de l'environnement et de la qualité de l'eau.

DUD Secrets des Champs ou le potentiel du végétal

Réalisation : Honorine PERINO
Septembre 2012, Durée : 1h24
Production Rés'OGM Info



Ce film illustre la manière dont les plantes cultivées s'associent, coopèrent, communiquent et cohabitent avec les êtres vivants qui les entourent : les insectes, les champignons du sol, et les autres plantes. Les recherches scientifiques et paysannes récentes ouvrent des pistes d'innovations pour l'agriculture, éclairées par l'expérience de Marc DUFUMIER, agronome professeur à Agro-ParisTech. Du maraîchage à l'agroforesterie, en bio comme en agriculture de conservation, ce sont les pratiques des paysans qui permettent d'activer le potentiel du vivant pour l'agriculture. Un film de 1h30 en 3 parties :

- interactions entre plantes dans le champ,
- interactions entre plantes cultivées et organismes vivants du sol,
- interactions entre plantes cultivées et insectes.

<http://www.resogm.org/IMG/pdf/ResOGM-presentation-Secrets-des-champs.pdf>

Nouveautés



au catalogue de la librairie

Ouvrages disponibles au catalogue du Conservatoire

www.conservatoirevegetal.com rubrique « publications »

L'ABC de la pollinisation au potager et au verger

V. ALBOUY, Ed. Terre Vivante, 2012, 191 pages, 19,30 €



Alliés de nos potagers et de nos vergers, les insectes pollinisateurs sont en danger ! Vincent ALBOUY nous explique les modes de pollinisation et nous indique comment aider ces insectes. Haie fleurie, nichoir,

vieille souche...

Un véritable acte d'écologie positive pour agir en faveur de la biodiversité !

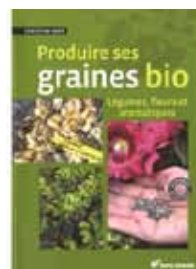
Guide du nouveau jardinage, sans travail du sol, sur couvertures et composts végétaux, sans bêchages ni fraises, sans sarclages ni binages

D. SOLTNER, Collection Sciences et Techniques agricoles
2012, 3^{ème} édition, 112 pages, 25,40 €

Les agriculteurs pratiquent aujourd'hui les Techniques Culturelles Simplifiées (TCS) grâce à de nouvelles machines remplaçant le labour par un travail superficiel. Les jardiniers peuvent aller plus loin en supprimant totalement le travail du sol : bêcher, labourer, fraiser est complètement inutile : la faune du sol s'en charge. Ce guide explique comment pratiquer ce jardinage sur paillage permanent (foin, tontes de gazon, feuilles...).

Produire soi-même ses graines bio. Légumes, fleurs et aromatiques

CH. BOUÉ, Editions Terre Vivante
2012, 272 pages, 27,40 €



Produire ses propres semences, c'est retrouver un peu d'autonomie et préserver la biodiversité. C'est aussi redécouvrir la saveur de variétés de légumes goûteux et l'assurance de graines bio de qualité.

Christian BOUÉ, agriculteur et membre du Biau Germe nous présente les enjeux écologiques des graines et nous invite à produire nos propres semences.

Je démarre mon potager bio

Sandra LEFRANÇOIS - Jean-Paul THOREZ, Editions Terre Vivante
2012, 119 pages, 12,00 €



Pour se lancer dans un potager bio, il est important de se familiariser avec les gestes de base du jardinier et les fondamentaux de la culture bio : préparation du terrain, sélection des bons

outils, choix des premières cultures... Avec 20 fiches pratiques de variétés incontournables pour démarrer son potager bio, et toutes les astuces et savoir-faire jardiniers.

Je cuisine mes pâtisseries aux huiles essentielles

L. GARDE, Ed. Terre Vivante,
2011, 96 pages, 12,20 €

Découvrez le mariage heureux, goûteux et sain des huiles essentielles avec la pâtisserie. Pâtissière et diplômée de l'Ecole des plantes médicinales de Lyon, Laurence GARDE nous propose ici, avec la complicité du photographe Olivier DEGORCE, de cuisiner 24 huiles essentielles dans 34 pâtisseries.

Je cuisine les fanes

A. GEERS, O. DEGORCE, Ed. Terre Vivante, 2012, 96 pages, 12,20 €

Fanes et pluches : ne les jetez plus, cuisinez et mangez-les ! Ce livre présente des recettes mettant à profit « les déchets de cuisine » dans des plats simples, familiaux et peu coûteux, pour concocter des plats riches en vitamines.

Cuisinons les fleurs, 80 recettes inattendues

P. NARDO, Ed. Terre Vivante,
2011-2012, 192 pages, 17,20 €

Des fleurs comestibles, du jardin à la cuisine ! Pierrette NARDO nous fait découvrir 70 fleurs avec, les informations botaniques, les conseils de culture et d'entretien, les propriétés gustatives et diététiques, ainsi que les utilisations en cuisine.

Je cuisine les herbes aromatiques

A. GEERS, O. DEGORCE, Ed. Terre Vivante, 2011, 96 pages, 12,20 €



Rythmé par des « pas à pas » en images, cet ouvrage livre de délicieuses recettes agrémentées d'aromatiques classiques (persil, thym...) et moins communes (aneth, bourrache...).

Courrier des lecteurs

Le 16 juin 2012 17:11,
André CONVERT
<andre.convert@orange.fr>

Bonjour Madame LETERME,

Adhérent depuis 1988, je ne suis plus tout jeune, (87 ans). Je tente à ma façon de redonner une vie aux haies d'antan, véritables vergers ! Le fruit à l'époque n'était pas encore un "dessert" mais bien souvent un complément alimentaire ; dur à croire aujourd'hui, pourtant combien d'enfants rentrant de l'école avaient pour leur goûter une pomme ou une poignée de noix ou noisettes et une tranche de pain (pas forcément du jour). Le fruit était respecté comme quelque chose d'indispensable. Je suis imprégné de cette vie d'autrefois même si elle était dure, ce qui fait qu'attaché aux traditions ancestrales, j'ai conservé une haie boisée, s'y trouvent un châtaignier, de toutes petites noisettes régal des écureuils, de très anciens cognassiers, plusieurs pruniers.

Réponse d'Evelyne LETERME :

Merci M. CONVERT pour votre message.

Le rappel des années passées est une nécessité car bientôt on va se demander pourquoi le Conservatoire existe !

De notre côté nous progressons vers la réutilisation des techniques traditionnelles adaptées au goût du jour et notre système de haie fonctionne très bien.

On se disait que les arbres n'étaient pas malades dans les haies parce que les maladies n'étaient pas apparues... facile.

Je me rends compte que l'association des végétaux et des micro-organismes du sol et sur les feuillages, de l'entomofaune et des oiseaux résout une partie des problèmes sanitaires si l'on prend soin d'utiliser des variétés pas trop sensibles aux maladies.

Bien amicalement.

L'ASCVA a reçu une aide de 7000 € du Fonds d'initiative locale (FIL) du Crédit Agricole d'Aquitaine pour aider le Conservatoire à moderniser son système informatique et de téléphonie.

Nouveau numéro pépinière :
05 53 77 34 87



Charles POPULER

Centre Wallon de Recherches Agronomiques – Département Sciences du Uivant – Gembloux

Par Marc LATEUR

Monsieur POPULER s'est éteint dans la nuit du vendredi 20 à samedi 21 janvier.

C'est un immense arbre, d'une riche ramure de compétences et de réalisations qui nous quitte. Il aura marqué l'histoire de son passage, tant pour ses travaux scientifiques, de gestionnaire d'institution de recherche, d'ethnobotaniste, de pomologue féru d'histoire, de chercheur d'applications pratiques pour un large public et ce, dans un souci indéfectible du service public. C'était un homme visionnaire, rigoureux, d'une intelligence aigüe, doté d'une mémoire et de capacités de synthèse prodigieuses, humaniste intolérant l'injustice, polyglotte passionné de philologie, doué pour le dessin et mélomane averti.

Sa passion pour les phénomènes de résistance polygénique aux maladies couplée à la prise de conscience de l'urgence à réagir face à l'érosion fulgurante de nos ressources génétiques, l'ont amené à mettre en place dès 1975, un programme de recherche précurseur au niveau européen, intitulé « Ressources génétiques et résistance aux maladies des arbres fruitiers ». Avec un dévouement et une rigueur hors pair, il développa ses travaux de prospection pour la sauvegarde et la valorisation du patrimoine de biodiversité des anciennes variétés fruitières de nos terroirs. Dans ce domaine, il s'illustra en tant que représentant belge auprès de nombreuses instances internationales dont la FAO, la CEE et l'IPGRI (International Plant Genetic Resources Institutes).

Il était précurseur et avant-gardiste dans de nombreux domaines et ce, dans un contexte de plein essor d'une agriculture de plus en plus intensive devant répondre aux besoins de l'après-guerre. C'est ainsi qu'il donna, dès le début des années septante, la priorité de ses travaux vers la recherche d'une réduction d'intrant en agriculture

qui passe notamment par le développement de variétés dotées d'un bon niveau de résistance polygénique aux maladies – convaincu des limites des applications de la résistance monogénique. Il fut en effet un des premiers européens à s'alarmer et à agir concrètement pour la sauvegarde de la biodiversité des anciennes variétés agricoles et surtout pour la remise à l'honneur des variétés oubliées. Son initiative a permis de sauver des milliers d'anciennes variétés fruitières – plus de 1000 de pommes et de poires, des centaines de prunes, des cerises, des pêches... qui sont rassemblées et étudiées à Gembloux. A une époque où la recherche vivait nettement plus en 'vase clos', il fut un précurseur dans la démarche du chercheur s'appuyant sur l'intérêt et l'aide du public pour mieux répondre aux préoccupations sociétales et ce, grâce à ses étroites collaborations avec les médias. Lors du collectage des informations auprès des personnes - souvent âgées - il marqua aussi un grand intérêt pour l'histoire et le respect de la tradition orale et dialectale. C'est ainsi qu'il fut le premier à définir deux origines distinctes des anciennes variétés fruitières, à savoir les variétés « paysannes » et « bourgeoises ». Ces travaux ont notamment abouti à la création, en 1985, de toute une gamme innovante d'anciennes variétés fruitières dites 'RGF-Gblx', tolérantes aux principales maladies, pouvant être cultivées sans traitement et multipliées par toute une série de pépiniéristes professionnels. Ce marché correspond à l'attente de la majorité des clients et représente ainsi une importante plus-value pour le secteur de la pépinière.

Charles POPULER clôtura sa carrière comme Directeur de la Station de Phytopathologie du Centre de Recherches Agronomiques de Gembloux, qu'il géra avec excellence durant dix ans. Sa fonction de directeur et de membre d'une Commission de

qualification du FNRS lui permit de soutenir de nombreux projets de recherches portés par des chercheurs motivés et il fut notamment un ardent défenseur des tous premiers projets visant à valoriser les images satellitaires en agriculture. Durant les mois qui précédaient sa retraite, il joua un rôle moteur dans la restructuration du CRA de 1997 – période qui coïncidait avec le 125^{ème} anniversaire de la création de notre Etablissement.

Un Symposium international fût organisé le 25 mars 1997 à l'occasion de son admission à la retraite – « Conservation et Utilisation des Ressources Phytogénétiques » - qui permis de mettre pleinement en évidence son riche réseau relationnel ainsi que les nombreux apports et perspectives issus de sa carrière professionnelle exceptionnelle.

C'est un grand homme que nous perdons.

Bien à vous.

Par Evelyne LETERME

C'est grâce à Charles POPULER que bon nombre d'Européens, et en particulier des français dont moi-même ont démarré le travail de prospection des variétés anciennes d'arbres fruitiers.

La publication de Charles POPULER qui définit pour la première fois les variétés d'origine paysanne amorça le mouvement des conservatoires de variétés de terroirs. Elle fut publiée en avril 1979 et s'intitulait « Variétés anciennes de poiriers et pommiers, pourquoi ? » (note technique du Centre de Recherches Agronomique de l'Etat, Gembloux N°3/20).

Je m'associe à Marc LATEUR pour rendre hommage à celui qui fut notre guide.



Deux années de croissance

Le verger de collection de pêchers en deux saisons

Le secret d'une plantation réussie repose sur une préparation de sol basée sur l'enrichissement en matières organiques et en oxygène. Cela permet aux microorganismes et aux racines de trouver un milieu favorable, à la fois bien drainé et humide.

La croissance des arbres est rapide, ce qui permet une mise à fruit précoce et abondante.



Préparation du sol en 2010 puis semis de Phacélie (photo 4 juin 2010).



Plantation du verger sur butte le 30 janvier 2011, couverte de BRF le 13 mars.



Taille en vert des pêchers, le 16 juin.



Après une année de croissance, le 4 janvier 2012.



Fructification de la pêche CANARI, le 3 août 2012 avant récolte.

