FLORE&POMONE asbl

BELGIQUE- BELGIE
1370 JODOIGNE
P.P. 7 1448

Cercle de recherche, d'information et de rencontre pour amateurs de roses et de fruits

N° 1/2003

On bia djou d'avrë

J'avos së swè d'solia,
Èt volà qu'ë fait bia !
Lë blouw ciél nos-énonde ;
Dji vwè l'prëmëne aronde.

Lès pwéris sont florës,
Blancs come dèl nîve d'avrë.
Les mërèts sint'nèt bon…
On-étind lès mouchons.

Là, on tchante on prélûde,
C'èst l'moche à mièl quë brûte ;
Lès-ancolîyes tron.n'nèt :
Èle mousse dins leûs cornèts !

Lë chëcoréye, po s'paurt,
Rascouve lès prés dë s'-t-ôr.
Lë tchén, stauré fén long,
Së tchaufe : ça li chone bon…

One moche court dëssës m'mwin.
C'è-st-à pwin.ne së dj'sin l'vint…
D'on côp, l'bîje tchandje d'ëmeûr:
Èle së mèt-à cocheûre
Më së bia blanc pwèri

Quë sème mële confètis.
Dins l'djardén d'agrémint,
Inte deûs oufèyes dë vint,
Lè tulipe së s'long cô
Së rècrèstéye d'on côp ;

Èle së campéye së bén
Qu'èle fait passer po rén
Lë blouw tapës flachi
Dès doux miyosotis.

O. Coutisse Uyttebrouck S.
Gilleroux-Djodogne.

Brabant wallon ■ la jeune Province

Avec le soutien de la Province du Brabant wallon – Centre provincial de l'agriculture et de la ruralité – Maison de l'agriculture et de la ruralité

Éditeur responsable : Sylviane Coutisse,rue Léon Gramme, 34, 1350 Marilles / Périodique trimestriel / bureau de dépôt : 1370 Jodoigne numéro d'agrégation: P 202029

«Ce magazine a été réalisé avec l'aide du Centre Agronomique du Brabant Wallon»

ABONNEMENT ADHÉSION

Membres
25 ou plus.

En versant 25 , vous recevrez 4 bulletins, vous avez accès gratuitement aux cours et promenades-dégustation dans notre verger conservatoire.

UN POINT ROUGE sur votre étiquette signifie désormais qu'il s'agit du **dernier bulletin** que vous recevrez, car d'après notre trésorier, vous n'avez pas renouvelé votre cotisation. Le bulletin de versement inséré dans le bulletin signifie qu'il est temps de payer votre cotisation. En cas d'erreur de notre part, merci de le signaler à Xavier Wesel
tél. / fax : 067 / 22 02 07
N° compte
CPH 126-2013452-93

Fiches techniques

- ❒ «Suggestions pour la réalisation d'un verger» 2,00
- ❒ «Cassissiers» 0,50
- ❒ «Planter un arbre» 0,50
- ❒ «Élagage» 0,50
- ❒ «Greffage de printemps» 1,00
- ❒ «Les tailles» 4,00
- ❒ «La tailles des arbustes à petits fruits» 2,00

Poires

- ❒ Alexandrina 1,50
- ❒ Bergamotte Esperen 1,50
- ❒ Beurré Chaboceau (=Jefke) 1,50
- ❒ Beurré d'Anjou 1,50
- ❒ Beurré Diel 1,50
- ❒ (Bon Chrétien) Williams 1,50
- ❒ Comtesse de Paris 1,50
- ❒ Doyenné du Comice 1,50
- ❒ Durondeau 1,50
- ❒ Jeanne d'Arc 1,50
- ❒ Joséphine de Malines 1,50
- ❒ Nouveau Poiteau 1,50
- ❒ Nouvelle Fulvie 1,50
- ❒ Précoce de Trévoux 1,50
- ❒ Seigneur Esperen 1,50
- ❒ Triomphe de Jodoigne 1,50
- ❒ Zéphirin Grégoire 1,50

Pommes

- ❒ Cox's Orange Pippin 1,50
- ❒ Reinette Étoilée 1,50
- ❒ Discovery 1,50

Pour les non-membres, ajouter un euro en sus.
Pour tous, ajouter les frais de port

RÉALISATION DU JOURNAL
Comité de rédaction :
Sylviane Coutisse,
Françoise Van Roozendæl
Secrétaire :
Christine Cornez-Libion

34, rue Léon Gramme
1350 Marilles

Les articles paraissent sous la responsabilité exclusive de leurs auteurs.

Pour en savoir encore plus sur les roses, faites vous membre des

AMIS DE LA ROSE

Nombreux avantages dont l'entrée gratuite aux Salons de la Rose

Les amis de la Rose
Korte Asstraat, 12
9750 HUISE-ZINGEM

FLORE & POMONE

sur Internet

Venez nous retrouver à l'adresse

<www.floreetpomone.be>

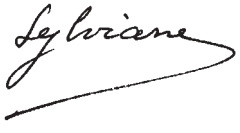
Des infos,
des conseils,
la possibilité de vous exprimer,
nos prochains rendez-vous....

(Pour cette année, certaines fiches pomologiques et/ou dossiers techniques seront en cours de réédition).

ÉDITO

Le mois de mars, c'est le mois des retrouvailles. Au jour où je vous écris, c'est notre première visite au verger. Ce matin, le temps est superbe. Espérons qu'il fera aussi beau pour notre grande réunion de fin mars où nous avons tellement de plaisir à vous retrouver pour partager travail et barbecue. Nous vous souhaitons une heureuse lecture de notre bulletin et nous vous rappelons combien nous serions heureux de vous voir participer à sa rédaction ; ce n'est qu'une question de « premier pas ». Nous sommes certains que beaucoup d'entre vous pourraient nous transmettre des tas de renseignements ou de relations d'expériences. En attendant de vous voir ou de vous lire, nous vous invitons à consulter notre site Internet dont Françoise s'occupe si bien.

Sylviane Coutisse.



Nos prochaines rencontres

Le samedi 29/03/2003 à 10h
au Verger Conservatoire

Un beau jour d'avril

J'avais si soif de soleil
Et voilà qu'il fait beau !
Le ciel bleu nous inonde ;
J'y vois la première hirondelle.

Les poiriers sont fleuris,
Blancs comme la neige d'avril.
Les giroflées sentent bon…
On entend les moineaux.

Là, on chante un prélude,
C'est l'abeille qui bourdonne.
Les ancolies tremblent :
Elle pénètre dans leur cornet !

Le pissenlit, pour sa part,
Recouvre les prés de son or.
Le chien, étalé de tout son long,
Se chauffe : ça lui semble bon…

Une mouche court sur ma main.
C'est à peine si je sens le vent…
D'un coup, la bise change d'humeur :
Elle se met a secouer
Mon beau poirier blanc
Qui sème mille confettis.

Dans le jardin d'agrément,
Entre deux souffles de vent,
La tulipe sur son long cou
Se redresse d'un coup ;

Elle se place si bien
Qu'elle fait passer pour rien
Le tapis bleu froissé
Des doux myosotis.

Traduction de S. Coutisse

Sommaire

Édito ____ p.3
Nos prochaines rencontres ____ p.3
____ p.4
____ p.5
____ p.6
____ p.7
____ p.11
____ p.10
____ p.10
____ p.11
Roses, parfum, parfumerie ____ p.13
AG ____ p.15

LE CALENDRIER DES TRAVAUX FRUITIERS DE PRINTEMPS

Sylviane Coutisse

Tailles

Les tailles dans le gros bois sont terminées (avant la montée de sève)
les tailles fruitières des arbres à pépins et noyaux en général aussi
Il nous reste :

La taille fruitière du pêcher

Elle s'effectue de préférence au début de la floraison, pour qu'on puisse facilement différencier les organes.
C'est une taille complexe à effectuer systématiquement tous les ans sinon l'arbre se dégrade.

Les pincements

Ils s'effectuent de mai à juin et servent à renforcer les organes de la base des rameaux.
Ainsi, on peut pincer à une ou deux feuilles au-dessus d'un fruit. Les rameaux vigoureux proches de celui portant le fruit seront pincés à 5-6 feuilles et le rameau près du prolongement sera taillé sur empattement.
N.B. On ne pince jamais le prolongement d'une charpentière.

La taille en vert

Elle s'effectue à partir de juillet.
Elle est utilisée soit :

1. pour réduire la vigueur des extrémités fourchues des rameaux. Plus la tête du rameau est vigoureuse, plus la taille sera sévère.
   Pour rameaux vigoureux :
   - empattement sur les latéraux
   - 3-4 feuilles pour le principal

   Pour rameaux plus faibles :
   - 2-3 feuilles pour les latéraux
   - 4-5 feuilles pour le principal
2. pour réduire la vigueur de rameaux excessifs ou indésirables (aussi valable pour l'arboriculture ornementale).

La taille Lorette

Elle s'effectue de juin à septembre.
Elle est réservée à des arbres particulièrement vigoureux qui ont tendance à faire des feuilles plutôt que du fruit.
Elle consiste à rabattre tous les rameaux de la grosseur d'un crayon et de 30 cm de long, au-dessus des folioles de la base du rameau ; pour encourager le développement des yeux stipulaires en dards, brindilles… susceptibles de donner des fleurs l'année suivante.

Greffes

Le printemps est une période importante (v. article du bulletin 1/2002)
Greffe en fente ou incrustation, en mars-avril.
Greffe en couronne, en avril, début mai quand l'écorce se décolle bien (attention aux périodes de vent dessèchant).

Palissages

Vers juin, il est temps de vérifier et rectifier les palissages et d'effectuer la suppression ou la réduction des nouvelles branches.
(v. article dans notre bulletin 2/3 2002).

Eclaircissage

Cela se fait quand les fruits ont la grosseur d'une noisette.
Quand il y a trop de fruits ou qu'on désire produire des fruits de gros calibre, on a avantage à en supprimer.
Pour les pommes, on conservera le fruit du centre (floraison centrifuge).
Pour les poires, on en conservera un ou deux de l'extérieur du corymbe (floraison centripète).
Pour les pêches, on conservera les fruits les plus gros, bien répartis sur la branche.

Ensachage

Il se fait généralement après un traitement anti-parasitaire, fin mai-début juin.
Son but est de protéger les fruits des parasites et des excès de soleil.
N.B. Pour les amateurs de Poires Williams (??ou William's), c'est aussi le moment de les embouteiller !

Traitement de soin

Arrosages

À surveiller si vous avez installé une nouvelle plantation, surtout tard dans l'hiver.

Désherbages

- travail superficiel à la houe 3 ou 4 fois sur la saison.
- mulching (paille, sciure, compost…) sur sol sec.
- engrais verts sur sols à texture fine.
- herbicide (si pas d'autres moyens).

1. fin mars-début avril sur sol humide (simazine ou duiron + diquat + paraquat)
2. mai-juin pour les vivaces persistantes (hormones herbicides ou glyphosate)

Attention au vent !

Lutte phytosanitaire

N'oubliez pas qu'il vaut mieux prévenir que guérir. Offrez en priorité à vos arbres, une

VARIER LES PLAISIRS DANS UN ESPACE RESTREINT

Sylviane Coutisse

Si vous ne possédez pas un grand jardin ou qu'il est déjà bien occupé, sachez qu'il vous est quand même possible de déguster une grande variété de fruits en installant des haies fruitières. Surtout si vous possédez un mur bien exposé au sud, sud-est, vous vous régalerez pendant de longs mois.

Types de haies

1. Une ligne de cordons horizontaux de pommiers, combinée avec un croisillon (de pommes ou de poires) placés en parallèle. Les cordons horizontaux sont soit simples soit doubles.

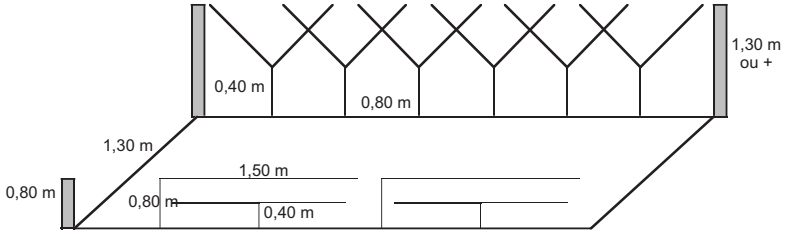


figure 1

2. Si vous avez suffisamment de place, vous pouvez ajouter une ligne de poiriers palissés en U. Les deux premières lignes sont celles représentées dans le point 1.

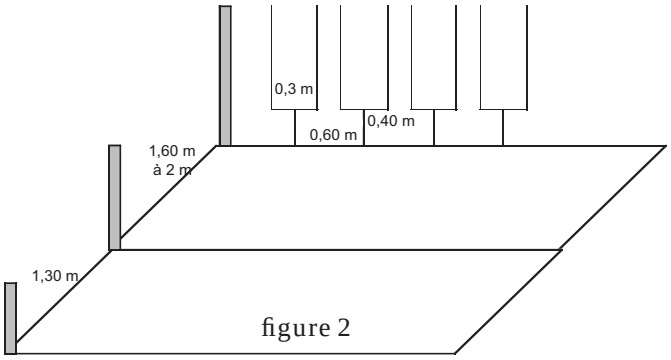


figure 2

3. Selon votre place et l'orientation, vous pouvez aussi placer vos haies perpendiculairement (c'est même mieux !).

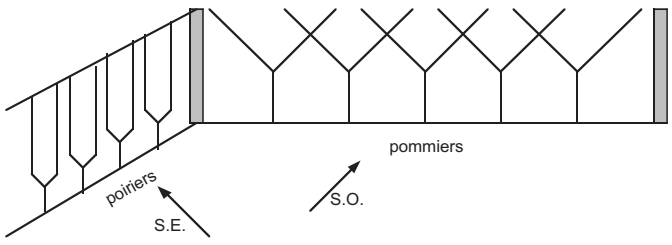


figure 3

bonne exposition, un espace suffisant, un sol bien travaillé, des tailles appropriées et évitez la monoculture.
Renseignez-vous sur les possibilités de lutte biologique et intégrée et après tout cela utilisez la lutte chimique si cela s'avère nécessaire.
Contre les champignons (tavelure, oïdium, moniliose…) :
Lutte préventive de printemps et luttes curatives tout au long de la saison en fonction du produit.
Contre les insectes (carpocapse, tordeuses) :
Surveiller les périodes d'éclosion à partir de juin ainsi que les pucerons pendant toute la saison.

Pollinisation

Installer les ruches dans le verger quand la température est supérieure à 10-12°C.

Récoltes

N'oubliez pas de récolter vos fraises et vos cerises. Régalez-vous !

Voilà de quoi bien remplir les mois à venir en attendant votre prochain bulletin de Flore et Pomone.

Bibliographie :

Delbard Georges *Les beaux fruits de France d'hier et d'aujourd'hui.* Ed. Georges Delbard sa, 270 p. (1947, réed. 1993)Sansdrap André (2001) *Produire des fruits soi-même.* Ed. Notre Jardin, pp. 191.
Courtrat Emilie (1999)

J'ai sélectionné pour vous quelques variétés particulièrement goûteuses, par genre, en étalant leur maturité.
J'ai essayé de me limiter à des variétés que vous pouvez trouver chez les bons pépiniéristes, à condition de vous y prendre à temps. Commandez dès maintenant si vous voulez être bien servis en novembre.

Vous pouvez limiter le nombre de variétés selon vos choix et la place disponible ; mais pensez toujours aux fertilisations (pollinisations ??). Auprès des variétés à pollen déficient, il est nécessaire

Poires	Maturité	Cueillette	Floraison	Pollen	Rusticité et remarques
Précoce de Trévoux	mi-août à fin août	mi-août	_ précoce	bon	Bien exposé
William's roug ou Bon Chrétien Williams	Fin août à fin sept.	Fin août, fin sept.	_ tardive	bon	+ greffe intermédiaire
		ne pas laisser les fruits jaunir sur l'arbre			rustique
Bonne Louise d'Avranches	2e q. août à 1e q. sept	2e q.sept.	précoce	bon	sensible aux gelées printanières et vent froid
Beurré superfin	fin sept. à fin oct.	mi-sept.	_ tardive	bon	bonne situation
Durondeau	fin sept. à fin oct.	fin sept. à déb. oct.	_ précoce	bon	moins bonne si sol froid
Seigneur Esperen	fin sept. à déb. oct.	mis-sept.	_ précoce	bon	à abriter du vent
Doyenné de Mérode ou Double Philippe	sept. à oct	1e q. sept.	précoce à _ précoce	mauvais	moins bonne si sol froid ; à greffer sur
Beurré Curtet	octobre	fin sept.	*	*	rustique
Doyenné du Comice ou Super Comice Delbard	fin oct. à déb. nov.	1e q. oct.	tardive	bon	fertilité moyenne
					fruits sensible aux produits cupriques
Beurré d'Anjou ou Nec plus Meuris	2e q. oct. à 2e q. nov.	fin oct., déb.nov.	précoce	bon	fertilité moyenne
					greffe intermédiaire
Jeanne d'Arc	nov. à fin déc.	Le + tard poss.	précoce	bon	bien exposer
		fin oct. à déb.nov.			
Beurré Diel	déc. à janvier	fin oct. le + tard possible	_ précoce	mauvais	résiste aux gelées printanières
Beurré d'Hardenpont	déc. à janvier	fin oct. le + tard possible	précoce	bon	très sensible à la tavelure, exige espalier exposé sud-est

Olivier de Serres	fév. à mars	fin oct. le + tard possible	_ tardive	mauvais	très sensible à la tavelure, exige espalier exposé sud-est
Beurré de Naghin	mars à avril	le + tard possible avant les gelées	_ précoce	bon	absolument sur cognassier, assez résistante, aime la chaleur d'un espalier bien exposé, lors des étés pluvieux crevasse
Pommes	Maturité	Cueillette	Floraison	Pollen	Rusticité et remarques
Discovery	2e q. août à oct.	2e q. août	_ précoce	faible	rustique
James Grieve	2e q. août à sept.	2e q. août	_ tardive	bon	rustique
Transparente blanche de Croncels	Fin août à fin sept.	2e q. août	_ précoce	bon	rustique
Gravenstein	sept.	mi août à sept.	précoce	mauvais	rustique
Karmijn de Sonnaville	déb. oct. à déb. déc.	déb. oct.	_ tardive	Mauvais	Moyenne; très sensible chancre et oïdum
Reine des Reinettes	fin oct. à déb. hiver	2e q. sept.	_ tardive	bon	rustique
Cox's orange Pippin	oct. à déc.	fin sept. à oct.	_ précoce	bon	rustique
Reinette Descardre	oct. à déc.	2e q. sept	tardive	mauvais	rustique
Reinette Baumann	automne à hiver	oct.	_ précoce	bon	rustique
Radoux	oct. à janvier	fin oct.	précoce	bon	
Delbard Jubile	nov. à février	fin octobre	*	*	sensible à la tavelure *
Joseph Mush	déb. hiver à fin hiver	fin oct.	précoce	bon	rustique
Court Pendu plat	nov. à avril	novembre	tardive	bon	rustique
Reinette chênée	janvier à mars	octobre	tardive	mauvais	rustique

* en cours d'observation

d'installer des variétés pollinisatrices fleurissant à la même époque.
Ex : En pommes, Gravenstein sera complétée par Joseph Mush ou par Transparente blanche qui est une bonne pollinisatrice (mais non reprise dans le tableau).
En poires, Beurré Diel peut-être fécondée par Durondeau qui est d'ailleurs une bonne pollinisatrice pour d'autres variétés.

Bibliographie :

Delbard Georges, *Les beaux fruits de France d'hier et d'aujourd'hui*. Éd. Georges Delbard sa, 1947, réed. 1993. 270p.
Wesel Jean-Pierre,*Fiches pomologiques*, éd. Flore et Pomone.
Wesel Jean-Pierre *Pomone Jodognoise*, éd. Jodoigne Passé-Présent, 1996.
Lateur Marc (1998) *Choix des variétés pour l'amateur*. Publication du Centre de Recherches agronomiques de Gembloux.

PREMIÈRE VISITE

Françoise Van Roozendael

Olivier et Sylviane (notre présidente) sont en forme !

Nous voici ce 8 mars en route vers le verger pour notre première visite de la saison.
Les enfants, équipés de leur sac à dos n'ont qu'une idée en tête, vite quitter le groupe pour partir à l'aventure tout au fond du verger, là où personne ne les surveille. Après ma bénédiction et quelques conseils de prudence habituels (on ne se refait pas !), je n'entends bientôt plus leurs éclats de rire. Leur aventure commence, mon plaisir aussi.
Voici Jean-Pierre, le sécateur à la main distillant les principes de la taille de formation face à un auditoire d'une vingtaine d'amateur aguerris et bien chaussés de bottes après les pluies de cette dernière semaine. Le pommier qui a déjà quelques années commence à prendre une belle forme de gobelet et Jean-Pierre n'hésite pas à grimper sur l'échelle pour compléter le travail de formation de cet arbre.
Un peu plus tard, nous avons la possibilité d'admirer l'acharnement des rongeurs dans le verger. Visiblement, ils ont eu faim cet hiver et un des jeunes poiriers en a fait les frais. Voyez vous même, il ne reste plus de son système racinaire qu'une maigre carotte. Si dans votre verger, vous constater qu'un de vos arbres commence à pencher, il s'agit peut-être de ces visiteurs indélicats. Prenez soin de votre arbre en tassant bien la terre au pied, en le fixant solidement, en lui donnant de l'engrais et en gardant espoir en la force de la nature !
Mais voici le point culminant de ma journée. Cette année je me lance à l'eau, et Raoul me confie en cogestion une ligne d'arbres ; tous poiriers déjà d'un bel âge. Timidement, je demande à Jean-Pierre s'il veut bien me montrer comment tailler ces arbres extrêmement fournis en bourgeons prometteurs d'une superbe floraison (et peut-être aussi de beaucoup de poires succulentes ?). Le travail ne manque pas et je me réjouis d'être à la date du barbecue afin de me préparer quelques courbatures en sarclant, taillant et amendant.
Revoici mes explorateurs. Ils ont soifs car l'après-midi a été doux et ensoleillé et nous repartons le cœur content. Vraiment agréable ce lieu quand le soleil s'y pointe.
Venez donc nous y rejoindre vous aussi un jour. Vous ne le regretterez pas !

Un peu frisquet Raoul ?(notre responsable « verger »)

Jean-Pierre à l'œuvre

PETITE BIBLIOGRAPHIE D'HISTOIRE DE FRUITS.

Françoise Van Roozendael

Voici le printemps, l'air nous invite à jardiner. Mais durant l'hiver, j'ai pris plaisir à une petite ballade parmi les livres relatant l'histoire des fruits, ballade à laquelle je vous convie aujourd'hui.

Le premier ou plutôt les premiers (6 tomes) est aussi le plus ancien. Dans son «dictionnaire», André Leroy nous offre une liste de toutes les variétés et de leurs synonymes. En introduction de chaque sorte de fruits, l'auteur présente une revue comparée de la littérature disponible à l'époque sur l'origine et la dispersion des poires, pommes, cerises, abricots et pêches. Très complet, très fouillé mais n'oubliez pas que ces livres ont été écrits autour de 1870. Il ne s'agit pas d'un roman moderne !

« *Les fruits retrouvés, histoire et diversité des espèces anciennes du Sud-Ouest* » est un livre très complet sur les fruits cultivés dans le sud-ouest de la France, des cerises aux noix en passant par les pêches, les prunes, les abricots, les amandes, les figues, les grenades, les pommes, les poires et les châtaignes. Ce livre a été écrit afin de mettre à l'honneur les anciennes variétés (et leurs obtenteurs) qui ont presque disparu de la région. Evelyne Leterme s'occupe depuis 15 ans de récolter le patrimoine fruitier du Sud-Ouest. Cette région de France recèle une biodiversité exceptionnelle grâce aux apports précoces venus de méditerranée. En remontant l'histoire sur trois siècles, en parcourant les zones naturelles et la littérature, elle nous emmène dans une promenade fort instructive sur les fruits.

« *Les beaux fruits de France d'hier et d'aujourd'hui* ». Un des obtenteurs les plus réputés de France a publié avec ce livre une sorte de bible de la culture des fruits. La première partie qui est une réédition de son livre de 1947, est abondamment illustrée de photos techniques. Il présente, dans la deuxième partie, l'évolution de la culture des fruits en France de 1947 à 1993 ; ainsi qu'une promotion des obtentions Delbard récentes.

« *Une histoire illustrée du fruit* » nous présente des reproductions grand format des meilleurs dessins de fruits (Turpin, Hooker). Il s'agit d'un album d'art superbe qui donne l'envie d'en manger (des fruits,… pas des livres).

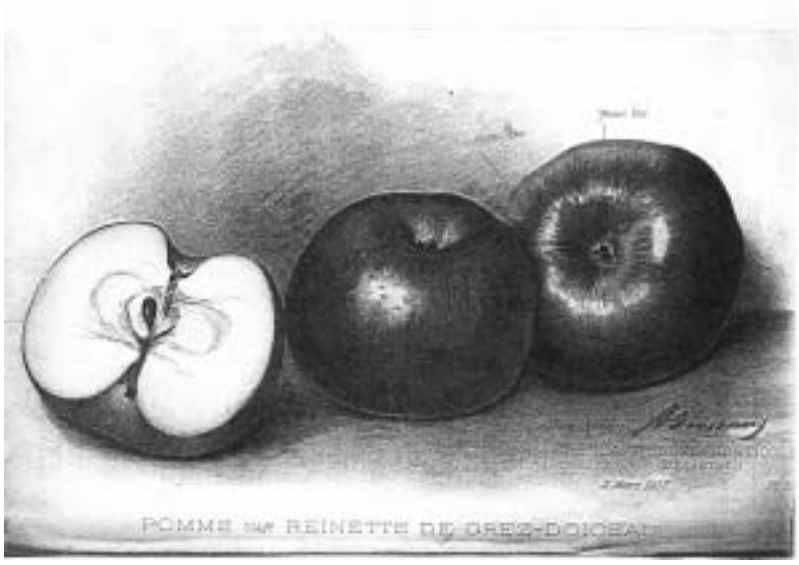
"*The new book of apples*". Ce livre (anglais) est un récit très complet sur les pommes. Les auteurs célèbrent la longue histoire de la pomme comme fruit frais, pour son utilisation en cuisine ou pour la fabrication du cidre. Ils explorent sont rôle traditionnel en médecine et sa place dans la religion et les mythes. Enfin, ils révèlent son rôle méconnu dans le jardin ornemental. Il est illustré d'une série de trente-deux aquarelles ainsi que d'une liste de deux mille variétés.

Livres de fruits du XVI^{e} au XX^{e} siècle dans les collections de la bibliothèque universitaire Moretus Plantin.
Le livre d'histoire de fruits qui parle de tous les autres livres d'histoire de fruits. Il s'agit du catalogue d'une exposition qui porte le même nom et qui a été réalisée par la bibliothèque de l'université de Namur. De larges extraits accompagnés d'illustrations nous renvoient à une époque qui avait déjà tout inventé de la culture, de la taille, de la greffe. Il est parfois bon de ne pas se prendre pour le centre du monde.

« *Fleurs, fruits et légumes une histoire du jardin de l'Antiquité à nos jour* » est un bel album (belge !) qui relate l'évolution des jardins de l'antiquité à nos jours. Il est divisé suivant les types de jardins (potager, ornemental…), avec un chapitre sur les vergers dans notre pays auquel a participé Jean-Pierre Wesel notre ancien président.

Pomme Reinette de Grez-Doiceau

Jacques Houbart



«L'origine de ce beau fruit d'hiver est assez typique. C'est M. Léon Mathieu, pomologue à Louvain, qui, il y a 25 ans environ, se rendit à Grez-Doiceau, et s'adressa à M. Féron, le jardinier de l'hospice, un praticien distingué que j'ai bien connu et beaucoup apprécié qui lui donna les renseignements suivants sur ce fruit d'élite : Un jour que M. le Dr Pierson se promenait à la campagne, il trouva au bord du Tram* (petite rivière torrentueuse) un petit pommier ; il l'arracha avec sa canne et l'emporta pour le planter dans son jardin, où il existe encore aujourd'hui ; la première fructification eu lieu vers 1862. Le port de l'arbre est beau, il forme des sujets de verger magnifiques, d'une grande fertilité, ses fruits savoureux ressemblent à de très gros court-pendu et mûrissent de décembre à avril. Cette variété a été exposée par M. L. Matthieur à Bruxelles, au meeting horticole du 1e novembre 1906 et elle a reçu un certificat de mérite. Les pomologues présents ont estimé que cette variété constituait un fruit d'élite à propager. La superbe et fidèle reproduction chromolithographique que « Tribune Horticole » offre à ses lecteurs donne une fidèle idée de la Reinette de Grez-Doiceau. Cela me dispense d'une description. Hipp. Millet, Tirlemont. »
Extrait de «La Tribune Horticole » du 2 mars 1907.

* la rivière est en fait « Le Train ».

N'oublions pas le livre « *Pomone Jodognoise* » sur les obtenteurs de poires de la région de Jodoigne écrit par Jean-Pierre Wesel.

Leroy André, *Dictionnaire de pomologie*. Naturalia publication, Turriers, (6 tomes de 1867 à 1877, rééd. 1997.
Leterme Evelyne, *Les fruits retrouvés, histoire et diversité des espèces anciennes du Sud-Ouest*. Ed. du Rouergue, Rodez, (1998), pp.286.
Delbard Georges *Les beaux fruits de France d'hier et d'aujourd'hui*. Ed. Georges Delbard sa, 1947, réed. 1993, pp. 270.
Blackburne-Maze Peter, *Une histoire illustrée du fruit*, Ed. Citadelles & Mazenod, Paris, 2002, pp. 335.
Morgan Joan, Richards Alison *The new book of apples*.
Ed. Ebury Press, London, 2002, pp. 336.
Bogaert A. - M., Piron J. A. (1992) Livres de fruits du XVIe au XXe siècle dans les collections de la bibliothèque universitaire Moretus Plantin. Ed. Bibliothèque universitaire Moretus Plantin, publication n° 5, pp. 264.
de Groote Christine (1999) Fleurs, fruits et légumes une histoire du jardin de l'Antiquité à nos jours. Ed. La Renaissance du livre, pp. 263.
Wesel Jean-Pierre, Verdickt Marc (1996) Pomone Jodognoise. Editions Jodoigne Passé Présent.

LE CHANCRE EUROPÉEN

Françoise Van Roozendael

Le chancre est une maladie due à un champignon microscopique, le *Nectria galligena*. Le pommier est l'espèce la plus sensible à cet ennemi. On peut également le rencontrer sur les poiriers voisins de pommiers attaqués. Une liste de sensibilité de variétés de pommiers suit cet article.

Au printemps, sur des pousses de l'année ou des rameaux d'un an, apparaissent des taches brun rougeâtre déprimées autour du point d'infection. La plaie s'agrandit pour former un chancre étendu ceinturant le rameau. Sur les grosses branches, la lésion évolue pendant plusieurs années : elle se creuse et forme un ou plusieurs bourrelets concentriques en périphérie. Ces bourrelets peuvent abriter des pucerons lanigères. Les rameaux situés au-dessus du chancre dépérissent. Les pommes et les poires peuvent également présenter des pourritures sèches au niveau de l'oeil et du pédoncule avant maturité ou lors de leur conservation.

De petits granules blancs (conidies) prolifèrent en été sur les lésions ; en hiver, ce sont les mêmes pustules, mais rouges (périthèces).

Les spores de *Nectria galligena* sont transportées par le vent et la pluie. De mauvaises conditions de culture, comme un sol très lourd ou un apport excessif d'engrais azoté augmentent les risques de voir se développer la maladie.

Elle débute généralement à partir d'un bourgeon ou dans une plaie, comme une cicatrice foliaire, une blessure d'insecte ou encore une plaie de taille ou de greffe non protégée par du mastic désinfectant. Les greffes en fente sembleraient plus sensibles que les greffes à l'anglaise ou en écusson. Evitez de travailler en période de gel.

Lutte

Elle doit se pratiquer régulièrement sur les grosses branches en éliminant, à l'aide d'une serpette ou d'un greffoir aiguisé, toute l'écorce et tout le bois morts. Les plaies ainsi que le couteau sont désinfectés à l'aide d'alcool ou d'eau de Javel. Ensuite, les plaies sont protégées à l'aide d'un enduit cicatrisant (Bayleton pâte, Suberotex, Lacbalsem, etc.) Souvent, après ce traitement, une cicatrisation active est obtenue. Supprimez les tiges chancreuses et jetez-les suffisamment à l'écart de tous vos pommiers, hêtres, frênes, saules, sorbiers ou poiriers.

En prévention, on peut traiter lors de la chute des feuilles un produit cuprique. Les produits cupriques sont des produits fongicides (qui tuent les champignons). Leur toxicité pour l'homme et l'ensemble de la faune est très faible.

1. Oxychlorure de cuivre

Noms commerciaux: Cuperit, Cuprex 50 %, Cupravit Forte, Agrichim Kopperoxychloride, Agro-Copper 50, Cupertex 50 % et Cuprex 50 % WG. Ils contiennent 50 % de Cu.

2. Hydroxyde de cuivre

Noms commerciaux; Kocide WG, Hermoo Koperhydroxide 50 % et Funguran OH.

3. Bouillie bordelaise

La bouillie bordelaise est un mélange de sulfate de cuivre et de chaux éteinte. C'est l'un des premiers fongicides. Son action n'est pas meilleure que celle de l'oxychlorure de cuivre ou de l'hydroxychlorure du cuivre.

Noms commerciaux: KB-Bouillie-Bordelaise, Bouillie Bordelaise Duclos.

4. Mélange d'oxychlorure de cuivre et de soufre mouillable

Nom commercial: Zwamdood.

Il est recommandé d'ajouter du détergent de vaisselle à raison d'une cuillère à café pour 10 litres d'eau.

Si les attaques sont faibles, un seul traitement peut être fait lorsque les trois quarts des feuilles sont tombées. Si l'infection est importante ou si l'automne est pluvieux, un premier traitement peut être fait lorsque la moitié des feuilles sont tombées et un second quand la chute de ces dernières est presque terminée. On peut enfin appliquer un troisième traitement au printemps, lors du débour-

rement. Ce traitement a également une action contre la tavelure.

La sensibilité au chancre est aussi un caractère variétal, mais des arbres d'une même variété peuvent, pour des raisons encore mal connues, voir leur sensibilité à cette maladie être très variable d'un individu à l'autre.

Le chancre du poirier s'installe le plus souvent à partir des dégâts provoqués par la tavelure.

Attention, les **produits cupriques** peuvent s'avérer toxiques pour les poiriers, même pendant le repos de la végétation. Ils sont donc à éviter sur cette espèce.

Les cultivars de pommiers « Cox's Orange », « Reinette du Mans », « Richared » et « Starking » sont contre-indiqués sur les sols lourds.

Bibliographie :

Latteur Guy et Etienne Michel (1998) Les principaux ennemis des arbres fruitiers : conseils de lutte pour les amateurs. Ministère des Classes moyennes et de l'Agriculture ; Centre de Recherches agronomiques de Gembloux ; Département de Lutte biologique et Ressources phytogénétiques ; Unité de Phytopathologie ; Chemin de Liroux, 4, 5030 GEMBLOUX.

Le guide santé du jardin. Encyclopédie pratique Truffaut (2000) Ed. Bordas. pp.224.

Meudec Gérard, Prat Jean-Yves, Retournard Denis (1997) Soignez tous les arbres fruitiers. Rustica Editions.

Lateur Marc (1999) Fiches descriptives. Publication du Centre de Recherches agronomiques de Gembloux.

Lateur Marc (2001) Evaluation de la résistance au chancre européen (*Nectria galligena* Bres.) de ressources génétiques du pommier (*Malus domestica* Borkh.): étude méthodologique. (Thèse de doctorat). Gembloux (Belgique), Faculté Universitaire des Sciences Agronomiques de Gembloux, 246 pp., 55 tabl., 57 fig.

Sur Internet :

http://www.bongerdgrooteveen.nl/Home.htm

http://www.inra.fr/Internet/Produits/HYP3/pathogene/3necgal.htm

Classes de sensibilité				
1	2	3	4	5
Très faible	Faible	Moyenne	Elevée	Très élevée
Bismark	Camousse	Eijsdener Klumpke Rode	Schone van Booskoop	Reinette de Waleffe
Madame Colard	Pomme de Sucre	Pomme de Douce	Président H. Van Dievoet	Court-Pendu Rose
Clemens	Bramley's Seeding	Zoete Aagt	Belle-Fleur de France	Reinette du Canada
Leboulle	Leven Alma	Transparente de Concels	Belle-Fleur de France	White Transparent
Gueule de Mouton	Keiing	Trezeke Meyers	Grand Alexandre	Pomme Mattlet
Reinette de Wattripont	Jacques Lebel	Pomme des Ruelles	Reinette d'Amblève	Berthélemy du Mortier
Reinette de Grez-Doiceau	Belle et Bonne	Large Mouche Douce	Radoux	Reinette de Chênée
Pomme Bleue	Belle-Fleur Large Mouche	Reine des Reinettes	Bâtard	Yellow Bellflower
	Vice-Président Roulin	Rambour d'Hiver	Reinette Grise	Calville Blanc d'Hiver
	Pun d'Boche	Pater Van der Elze	Reinette de France	James Grieve
	Calville Rouge d'Automne	Saint-Louis		
	Laxton's Superb	Coupette		
	Directeur Lesage	Gris Braibant		
		Reinette Hernaut		
		Pomme Henry		
		Gravenstein		
		Reinette Etoilée Double		
		Joseph Musch		
		Reinette d'Ohain		
		Blenheim Orange		
		Marie-Joseph d'Othée		
		Calville Rouge d'Eté		
		Calville des Prairies		
		Stark Earliest		
		Jérusalem		
		Reinette Descardre		
		Berglander		
		Cwastresse Double		
		Rambour d'Automne		

LATEUR Marc (2001) ; tableau 46

JULES - ALEXANDRE HARDY 1787-1876

Voilà certes un homme qui mériterait le titre de «membre d'honneur» de notre association Flore & Pomone. En effet il se rendit célèbre par sa passion des arbres fruitiers et des roses!

Né en Ile - de - France (Essonne) le 23 mai 1787, dans une famille de jardiniers de pères en fils, il commence, à qinze ans seulement, à travailler, chez un fleuriste d'abord, chez un maraîcher ensuite, puis en 1803, il obtient un emploi plus stable dans les célèbres pépinières Cels, surtout renommées pour leurs riches collections de plantes rares, parmi lesquelles les roses.

Les Cels qui avaient probablement remarqué les grandes qualités de leur ouvrier, envoyèrent J. A. Hardy suivre des cours de botanique et d'horticulture au Jardin des Plantes de Paris. Thouin y donnait des cours tout en étant conseiller pour l'impératrice Joséphine, à La Malmaison. (Plus tard J. A. Hardy créera une rose gallique «Thouin», malheureusement disparue aujourd'hui).

À 19 ans notre héros est appelé sous les armes ; il participe à plusieurs campagnes, peut-être aux côtés de notre «lieutenant - pomologue Esperen». En 1813 blessé à Dresde il est décoré de la Légion d'honneur. Mais après Waterloo, en 1815, il retourne à ses anciennes occupations - plus pacifiques - chez François Cels . Peu de temps plus tard, en 1816, ce dernier lui obtient un emploi au Jardin du Luxembourg, comme premier jardinier .

Le jardin du luxembourg

En fait, la famille Hardy était proche du Luxembourg depuis 1750 environ.

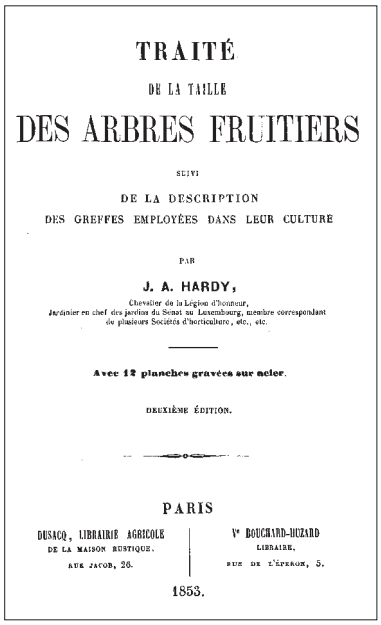
Il faut savoir aussi qu'à proximité du Luxembourg un couvent de Chartreux avait développé une énorme pépinière, surtout de fruitiers,(André Leroy en parle à plusieurs endroits de son monumental «*Dictionnaire de Pomologie*») connue et réputée dans le monde entier : les Chartreux exportaient jusqu'en Amérique ! Mais la révolution française chassa les Chartreux et la pépinière, après quelques saccages et amputations, fut réunie au Jardin du Luxembourg...

En 1809, une École d'arboriculture fruitière y fut créée.

Embauché comme premier jardinier en juin 1816, Jules-Alexandre Hardy est nommé Jardinier chef le 1 janvier 1817 : promotion fulgurante!. Il faut savoir que les Chartreux avaient confié la gestion de leur pépinière à un laïc, C. Hervy, dont le neveu, après les remous de la révolution, obtint à nouveau la direction des pépinières nationalisées. Or cet Hervy était l'oncle de Jules-Alexandre Hardy. Et ceci explique peut-être cela! Mais si Jules-Alexandre Hardy fut «pistonné», il faut reconaître qu'il le méritait. D'ailleurs il restera toute sa carrière à la tête de ce jardin, c'est à dire jusqu'à sa retraite en 1859.

L'arboriculture fruitière

Il se consacrera pour commencer à l'arboriculture fruitière, et tellement bien qu'en 1827 il pourra figurer parmi les fondateurs de la Société d'Horticulture. Disposant d'une belle collection de variétés fruitière, qui ne cessera de s'enrichir,(encore de nos jours) il fonde en 1836 un «Cours pratique d'arboriculture fruitière» qu'il poursuivit jusqu'à sa retraite et qui connut un grand succès : «Des dames même, bravant une température hivernale, se réunissaient en grand nombre à de nombreux auditeurs parmi lesquels se rencontraient les notabilités les plus hautes du pouvoir, de la magistrature et de la science».(*) Ces cours furent à l'origine d'un «*Traité de la Taille des Arbres fruitiers*» (voir


TRAITÉ
DE LA TAILLE
DES ARBRES FRUITIERS
SUIVI
DE LA DESCRIPTION
DES GREFFES EMPLOYÉES DANS LEUR CULTURE
PAR
J. A. HARDY,
Chevalier de la Légion d'honneur,
Jardinier en chef des jardins du Sénat au Luxembourg, membre correspondant de plusieurs Sociétés d'horticulture, etc., etc.
Avec 12 planches gravées sur acier.
DEUXIÈME ÉDITION.
PARIS
DUSACQ, LIBRAIRIE AGRICOLE DE LA MAISON RUSTIQUE, RUE JACOB, 26.
Ve BOUCHARD-HUZARD LIBRAIRIE, RUE DE L'ÉPERON, 5.
1853.

Directeur Hardy

illustration) qui à mon avis n'a pas vieilli en ce qui concerne la culture d'amateur.
Deux variétés de poires portent son nom, bien que non obtenues par lui.
La première, qu'il ne faut pas vous présenter - nous lui avons déjà consacré une fiche - est la «Beurre Hardy» obtenue par Bonnet en 1830.
La seconde beaucoup moins connue mais tout aussi bonne est la «Directeur Hardy» , à lui dédiée une quinzaine d'années après sa mort ; c'est dire si son influence et sa renommée furent importantes. Nous vous présentons ci-après une fiche succinte extraite du «*Verger Français*», tome 1, édité sous la direction des membres de la «Société Pomologique de France» en 1947.
Vercier J., dans son livre «La détermination rapide des variétés de fruits», tome 1, 1942, donne les mêmes caractéristiques mais ajoute les différentes formes que le fruit peut présenter.
Signalons qu'aujourd'hui encore,une riche collection pomologique rassemblée dans un coin assez important du Jardin du Luxembourg donne lieu à des cours réguliers d'arboriculture fruitière, sous toutes ses formes, palissées et libres.
Dans un prochain article nous vous parlerons d' «Alexandre Hardy et les roses» .
J.P.Wesel
(A suivre)
(*) F.Joyaux, dans "ROSA GALLICA" n° 5 , été 2000

Origine : obtenue de semis per M. Tourasse, et mise au commerce en 1893, par M. Charles Baltet, horticulteur à Troyes.

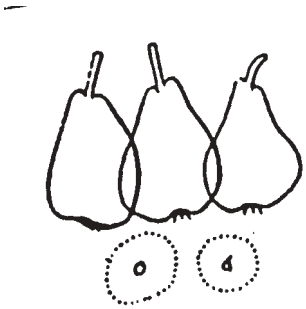
Fruit : gros, turbiné, un peu bosselé au pourtour.

Épiderme : cannelle claire, fauve lisse d'un côté marbré de fauve plus clair, légèrement teinté de rouge à l'insolation.

Pédicelle : gros, charnu, très court, planté droit sur la pointe, et parfois contre un léger éperon.

Œil : ouvert, petit, sans sépales, dans une cavité assez profonde et régulière.

Chair : d'un blanc jaunatre, fine, fondante, bien juteuse, sucrée, relevée, agréablement parfumée.



Qualité : Très bonne

Maturité : fin septembre

Rameaux : courts et arqués, brun verdâtre, à lenticelles blanchatres. Yeux. — Petits, minces, allongés et collés au rameau.

Culture : toutes les formes conviennent à cette variété vigoureuse et fertile : le cordon horizontal réussit.

Une taille moyenne devra lui être appliquée si l'arbre est greffé sur cognassier, et un peu plus longue si l'arbre est greffé sur franc.
Variété très résistante à la tavelure, méritant d'être plus répandue, pourrait convenir à la haute tige.
Fruit d'amateur

Le Verger français, Tome 1, Édition Société pomologique de France0

ROSES... PARFUM... PARFUMERIE...

Jean-Pierre Wesel

Nous avions terminé notre article précédent en répondant à la question : «Comment obtient-on de l'huile essentielle?» Nous répondons, pour continuer, à la question suivante :

Quel est le rendement de cette opération ?

L'huile essentielle de roses est la plus chère de toutes, ce qui veut dire que le rapport «huile essentielle / fleurs» est très bas. Il varie d'un pays à l'autre.
Au Maroc il faut 5 tonnes de fleurs pour obtenir 1 litre d'H.E.
En Bulgarie 2.5 à 3 tonnes de trigintipetala suffisent.. Avec les R. x alba semi-plena il en faut 6 ! La firme essayant la R.x centifolia n'a pas encore de chiffre à fournir.
En ce qui concerne la R.x centifolia Nabonnand à Grasse, ma demande (courrier) n'a pas encore obtenu de réponse.

Quelle différence entre H.E. de Damas et de Centifolia ?

J'ai interrogé un parfumeur de Grasse qui m'a répondu qu'on ne pouvait comparer du caviar et des truffes ! Il a toutefois bien voulu ajouter que pour lui l' H.E. de R.x centifolia est "ronde" tandis que celle de R.x damascena est "pointue".

Où cultive - t- on des roses pour l'extraction d'H.E.?

Tout d'abord en Bulgarie, qui fournit 70% de l'H.E. utilisée par les parfumeurs du monde.
Survolons rapidement ce pays, que certains éditeurs de guides de voyages qualifient de dernière «terra incognita»" d'Europe. Pourquoi ? Sans doute à cause de son éloignement, de son long enfermement dans le «bloc de l'Est» , de sa langue difficile, très proche du Russe, et enfin de son alphabet cyrillique, caractéristiques qui n'incitent pas l'européen occidental à s'y rendre.
Pourtant la Bulgarie est un pays très intéressant, lieu d'une très ancienne et riche civilisation remontant à 5.000 ans. En effet 3.000 ans avant J.C. le peuple Thraces développait déjà intelligemment agriculture et viticulture - la Bulgarie est terre originelle du culte dionysiaque, futures bacchanales romaines - et possédait de merveilleux artistes. La manifestation Europalia, consacrée en 2002 à la Bulgarie a permis de les découvrir notamment par d'exceptionnelles pièces d'orfèvrerie en or et argent La réputation des icônes et des monastères bulgares n'est plus à faire bien sûr. Enfin le pays assez montagneux est très beau et possède de grandes richesses naturelles, je ne voudrais citer que les domaines de la flore et de l'ornithologie. Le climat est continal, avec des hivers assez rigoureux , (le «Noël blanc» est garanti), propice aux sports d'hiver.
Un point important dans l'histoire de la Bulgarie est son invasion par les Turcs en 1396. Ils s'y incrusteront durant 5 siècles. C'est vers le 17ème siècle que la culture de la rose de Damas trigintipetala, importée de Turquie, débutera dans la vallée des roses.En 1878 l'empire ottoman s'effondre et les Bulgares s'allient aux Allemands ...jusqu'en 1944 ; ce sont alors les Russes qui se chargent de leurs destinées, ceci jusqu'en 1990 quand la Bulgarie deviendra, enfin, vraiment indépendante..

Alors où et comment cultive -t-on la trigintipetala en Bulgarie ?

Cette rose se cultive exactement dans le centre du

pays, dans la vallée de la Toundza, dite «vallée des roses» sur environ 150km s'étirant d'Ouest en Est entre le Balkan et la chaîne de Sredna Gora. Quasi à l'extrémité Est de cette vallée,nous avons la ville principale Kazanluk, qui a donné un synonyme à la trigintipetala et qui possède l'«Institut de recherches sur les roses et les plantes aromatiques et médicinales».
J'ai pu loger chez l'habitant, à peu près au centre de la vallée, dans la commune de Kalofer ; j'y ai pu assister à la cueillette des fleurs, telle qu'elle se pratique tous les matins, de la mi- mai à la mi-juin, entre 5 heures et 9 heures, pour éviter une trop grande évaporation des molécules parfumées. Cette cueillette n'a rien à voir avec la démonstration faite en plein après-midi par de charmantes femmes en costumes folkloriques, pour les touristes attirés par la fête des roses le premier W.E. de juin.

Dès la cueillette terminée les sacs sont transportés à la distillerie; il y en a quelques unes disséminées le long de la vallée, dont celle dépendant de l'Institut de recherches de Kazanluk. D'après le directeur de celui-ci, pour le moment on ne chôme pas dans le secteur : il ne sait pas satisfaire à la demande. La distillerie produit environ 700 litres d'H.E. par an mais il y a une demande pour plus de 1.000 litres! Il faut savoir que le litre se vend 4 500 euros !

J.P.Wesel

(A suivre)

CALENDRIER DES SOINS

		Pêcher	Cerisier	Poirier	pommier	Prunier
janvier	Pulvérisez un traitement d'hiver sur tous les arbres	Détachez les branches des arbres palissés et remettez-les en place	Plantez par beau temps. Paillez le pied des jeunes arbres	Élaguez les arbres de plein vent. Labourez au pied de tous les arbres	Commencez la taille fruitière. Surveillez les fruits en conservation. Éliminez les chancres.	Grattez l'écorce si elle est recouverte de mousses et de lichens. Éliminez le gui.
février	Faites un traitement en fin d'hiver sur tous les arbres.	Traitez contre la coque.	Bêchez superficiellement au pied des arbres pour décompacter le sol, et apportez un engrais.	Marcottez les cognassiers par buttage (en cépée) pour obtenir des porte-greffe de poirier.	Élaguez les vieux arbres. Semez des pépins de pommes, afin d'obtenir des porte-greffe.	Éliminez les écoulements de gomme et enduisez les plaies avec du mastic cicatrisant.
mars	Apportez un engrais « arbres fruitiers » sur tous les arbres qui commencent à démarrer.	Pulvérisez de l'eau sur les fleurs s'il y a un risque de gelée.	Traitez contre les premiers pucerons. Étalez un paillage au pied des jeunes arbres.	Labourez au pied des arbres.	Semez les pépins de pommes stratifiés durant l'hiver pour obtenir des porte-greffe francs.	Terminez les plantations des arbres à racines nues.
Avril	Toutes les plantations doivent être terminées.	Effectuez un traitement total après la chute des pétales floraux.	Éliminez les écoulements de gomme et enduisez les parties blessées avec un mastic cicatrisant.	Palissez les nouvelles pousses des arbres conduits en espalier. Paillez le pied des arbres.	Traitez contre l'oïdium. Apportez un engrais riche en azote en cas de besoin.	Traitez contre les pucerons.
mai	Effectuez un traitement total au moment de la formation des fruits (gonflement de l'ovaire de la fleur).	Arrosez par temps sec. Eclaircissez les fruits en surnombre.	Pincez les rameaux qui poussent trop vigoureusement, en les réduisant de moitié.	Traitez contre la tavelure. Ebourgeonnez.	Traitez contre le puceron vert. Palissez les jeunes pousses des arbres en espalier.	Traitez contre la rouille et les pucerons. Désherbez le pied des arbres.
juin	Désherbez le pied des jeunes arbres.	Terminez l'éclaircissage pour éviter l'épuisement de l'arbre. Epointez les jeunes pousses sur les formes palissées.	Traitez par temps sec et chaud contre les acariens et l'anthracnose. Placez des affolants dans les arbres Les oiseaux adorent les cerises.	Traitez contre la chlorose en sol calcaire. Épointez les jeunes pousses sur les formes palissées. Ensachez les plus beaux fruits.	Eclaircissez les fruits trop nombreux. Palissez les prolongements des arbres cultivés en espalier. Ensachez les plus beaux fruits.	Etayez les branches très lourdement chargées de fruits.
août	Placez des pièges à guêpes dans tout le verger.	Récoltez les fruits. Arrosez. Mouillez le feuillage le soir après les fortes chaleurs.	Griffez le sol autour des arbres pour aérer les racine. Arrosez bien.	Commencez les premières récoltes. Retirez les sacs à fruits pour que les poires se colorent.	Préparez le local de conservation, des fruits et désinfectez-le. Retirez les sacs à fruits pour que les pommes se colorent.	Récoltez, en séparant bien les fruits parfaits de ceux qui présentent des taches ou des malformations.
septembre	Commandez les catalogues d'automne des pépiniéristes qui viennent de sorti.	Eliminez les rameaux qui ont porté des fruits. Effeuilles les pêchers tardifs pour exposer les fruits au soleil.	Élaguez les arbres devenus trop hauts sans couper plus du tiers de chaque branche.	Récoltez les poires d'été. Palissez les prolongements des arbres en espalier.	Récoltez les pommes d'automne et stockez-les dans un local frais. Détruisez les fruits tombés au sol.	Ramassez les fruits abîmés qui se trouvent encore au pied de l'arbre.
octobre	Récoltez tous les fruits avant les premières gelées.	Pulvérisez une bouillie bordelaise pour hâter la chute des feuilles, ce qui protège bien de la cloque.	Mastiquez les plaies de taille qui exsudent de la gomme.	Récoltez les poires d'automne et d'hiver. Enduisez le pédoncule des fruits avec de la paraffine (ou de la cire) après la récolte.	Récoltez les pommes d'hiver. Marquez les branches à élaguer, avant que les feuilles ne soient tombées.	Détruisez les fruits momifiés qui restent encore sur l'arbre.
novembre	À la Sainte-Catherine, tout bois prend racine : c'est le meilleur mois pour les plantations.	Supprimez le bois mort avant que la chute des feuilles ne soit totale.	Traitez à la bouillie bordelaise quand les feuilles sont tombées.	Consommez les dernières poires et vérifiez l'état des armatures des espaliers et des ligatures.	Surveillez l'état des fruits en conservation. Éliminez ceux qui sont tachés. Badigeonnez le bas des tronc à la chaux.	Traitez avec un fongicide après la chute des feuilles.
Décembre	Ramassez et brûlez les feuilles mortes.	Brossez l'écorce pour la débarrasser des parasites. Apportez une fumure organique aux nouvelles plantations.	Ne taillez surtout pas, sauf pour éliminer éventuellement une branche morte. Vous pouvez en revanche taillez les rameaux des jeunes arbres.	Commencez la taille de fructification et éliminez les rameaux déformés.	Élaguez les grands arbres trop vigoureux. Grattez les chancres et supprimez les branches trop atteintes. Procédez à un traitement d'hiver.	Entourez la base du tronc des jeunes arbres avec un grillage, pour les protéger des lapins.

Recettes gourmandes de fruits

Produits frais du printemps sélectionnés pour des recettes originales

Crumble à la Rhubarbe

Pour 4 à 6 personnes

C'est au printemps que les tiges de rhubarbe sont les plus tendres, arrachez-les près du collet.La rhubarbe se consomme en compote, en tarte, en confiture, en chutney et même en vin. Elle sert aussi à faire le fameux crumble anglais.

500 g de rhubarbe
75 g de sucre roux en poudre
une goutte de vin de fleurs de sureau ou de cidre
Pour le crumble :
175 g de farine
75 g de beurre
50 g de sucre roux en poudre
une pincée de cannelle

Lavez la rhubarbe, coupez-la en tout petits morceaux et mettez-les dans un plat à tarte avec le sucre et le vin. Mélangez les ingrédients du crumble avec vos doigts jusqu'à ce qu'il ait l'aspect de miettes de pain. Ajoutez du beurre ou un peu d'eau si les miettes ne se lient pas. Répandez le crumble sur la rhubarbe et passez au four à 190°C (th. 5) environ 30 min, jusqu'à ce qu'il commence à brunir. Pour un goût authentique, ce dessert doit être servi avec de la véritable crème anglaise. »
Extrait du « Livre des fruits ».

Fraises au vin

500 g de fraises
150 g de sucre en poudre
1 bouteille de vin de Bordeaux

Lavez et équeutez les fraises. Si ces dernières sont trop grosses, coupez-les en deux dans le sens de la hauteur. Vous pouvez les mélanger à des fraises des bois.
Dans une casserole, préparez un sirop avec le sucre et un verre de vin de Bordeaux. Faites chauffer doucement puis laissez réduire à petits bouillons.
Versez le sirop dans une jatte et ajoutez-y le reste de la bouteille de vin. Remuez et laissez refroidir. Ajoutez les fraises lorsqu'il est parfaitement froid.
Laissez macérer plusieurs heures au réfrigérateur avant de servir.
La qualité du vin et des fraises donne toute la saveur et l'arôme à ce dessert. »
Extrait de « *Du jardin à la table* ».

Rappelez-vous l'article de Françoise sur les cerisiers (bull. 4/2002), elle y décrivait la griotte comme un « fruit arrondi, à chair plus ou moins tendre, jus coloré et très acide, à floraison tardive ».
C'est ce type de cerise que vous allez utiliser pour la recette suivante :

Les griottes sont surtout des fruits à cuire.

Forêt noire
Pour 6-8 personnes

500 g de griottes noires
125 g de miel
4 c. à soupe de kirsch
un peu d'eau
Pour les génoises :
100 g de beurre
100 g de sucre roux en poudre
100 g de farine
2 gros œufs ou 3 petits
1 c. à café de poudre de cacao
Pour la crème de garniture :
600 ml de crème fraîche
1 c. à café de sucre
1 c. à café de poudre de cacao
extrait de vanille
100 g de chocolat noir

Lavez et dénoyautez les cerises. Mélangez le miel et le kirsch dans assez d'eau pour recouvrir les fruits. Cuisez-les jusqu'à ce qu'ils ramollissent, puis filtrez (gardez le sirop) et réfrigérez. Mixez les ingrédients de la pâte que vous répartirez entre trois moules beurrés ou garnis de papier sulfurisé. Passez au four préchauffé à 170°C (th.3), pendant 30 min. Démoulez, laissez refroidir puis trempez les génoises dans le sirop. Battez la crème et intégrez-y le sucre, le cacao et la vanille. Bâtissez la Forêt-Noire en alternant les couches de gâteau, la crème et les fruits. Terminez par un étage de crème surmonté de chocolat râpé. »
Extrait du « Livre des fruits ».

Consommé de légumes aux pousses d'épicéa

Pour 4 personnes
Préparation 1h10

5 carottes, 1 poireau, 1oignon, 1 échalote, 1 côte de céleri, 1 brin de thym, 2 feuilles de laurier, 3 baies de genièvre, 1 clou de girofle
4 cubes de bouillon de volaille
50 g de pousses d'épicéa
2 tranches de pain de campagne
50 g de beaufort rapé
sel et poivre

Pelez, lavez et taillez en dés les carottes, le poireau, l'oignon et l'échalote. Ficelez le vert du poireau avec la branche de céleri, le laurier et le thym en bouquet garni. Réunissez tous ces ingrédients dans un faitout, ajoutez les baies de genièvre et le clou de girofle, ainsi que les cubes de bouillon émiettés. Versez 2 l d'eau, couvrez et faites cuire doucement pendant 45 min. Pendant ce temps, taillez le pain en bâtonnets, parsemez-les de fromage et passez 2 min. au four chaud.
Filtrez le bouillon et ajoutez les pousses d'épicéa. Laissez infuser à couvert 8 min. puis passez au chinois, salez et poivrez. Vérifiez si l'arôme est suffisant : sinon, faites réduire davantage. En revanche, s'il est trop fort, rajoutez un peu d'eau. Il faut obtenir après cuisson environ 1 l de bouillon. Servez le consommé en soupière en garnissant avec des croûtons grillés au beaufort. »
Extrait de «*L'herbier gourmand*».

Au printemps, dans les sous-bois notamment en Forêt de Soignes ou sur les talus ombragés, vous trouverez parfois des tapis d'une plante à larges feuilles qui dégage une forte odeur d'ail (attention ne pas confondre avec les feuilles de muguet qui sont fortement toxiques). L'ail des ours (*Allium ursinum*) est un produit délicieux dont on récolte les feuilles en avril et en mai avant la floraison. Il est utilisé pour stimuler l'activité du système digestif, détruire les parasites intestinaux et accélérer les cicatrisations externes.
Il est utilisé frais, pour accommoder les salades, les légumes crus ou cuits, les mayonnaises …et même les gratins !

Gratin de pommes de terre à l'ail des ours

Pour 4 personnes
Préparation : 55 min

1 kg de pommes de terre roseval
100 g de beurre
1 bouquet de feuilles d'ail des ours
1 bouquet de thym
1 l de lait
100 g de beaufort rapé
20 cl de crème fraîche épaisse
gros sel, sel fin

Pelez les pommes de terre en leur donnant à toutes la même forme de gros bouchon. Taillez-les en fines lamelles sans les laver. Hachez finement 10 feuilles d'ail des ours. Faites fondre le beurre dans une sauteuse, ajoutez le hachis d'ail des ours et les pommes de terre et déposez-les dans un plat à gratin en retirant le thym. Nappez avec la crème. Ajoutez le beaufort râpé et faites cuire 25 à 30 min dans le four à 180°C (th. 6). Une dizaine de minutes avant la fin de la cuisson, disposez 6 feuilles entières d'ail des ours sur le gratin et couvrez d'une feuille de papier d'aluminium. Le gratin ne doit pas être sec, mais réduit et onctueux. Servez chaud en garniture d'une viande. »
Extrait de «*L'herbier gourmand* ».

Ce sont les fines racines de la Benoîte commune (ou urbaine) (*Geum urbanum*) qu'on utilise comme condiment qui dégagent à s'y méprendre, une odeur de girofle. Pourquoi courir aux Iles Moluques ? Cette plante supporte toutes les conditions, même de fort ombrage ; aet si elle s'installe dans votre jardin, vous aurez bien du mal à vous en débarrasser tant elle est volontaire. Pourquoi alors ne pas récolter ses fines racines ?

Risotto à la benoîte urbaine

Pour 4 personnes
Préparation : 30 min

125 g de riz rond
1 oignon de 50 g
25 cl de bouillon de légumes
1cube de bouillon de volaille
70 g de beurre
40 g de parmesan râpé
5 c. à s. de racines de benoîte urbaine hachées
sel et poivre

Pelez et hachez l'oignon. Enveloppez les racines de benoîte urbaine hachées dans un sachet de mousseline. Faites fondre 20 g de beurre dans une cocotte, ajoutez l'oignon et faites-le blondir, puis ajoutez le riz et le sachet de benoîte urbaine, mélangez pour bien enrober les grains de riz de beurre. Ajoutez ensuite le bouillon de légumes, le cube de bouillon de volaille et un peu de sel. Couvrez et laissez cuire doucement pendant 20 min environ dans le four à 150°C (th. 5).
Sortez la cocotte du four, retirez le sachet de benoîte urbaine. Séparez les grains de riz avec une fourchette en ajoutant 20 g de beurre en parcelles. Incorporez le parmesan, puis le reste de beurre.
Avant de servir, vous pouvez mouler ce risotto dans des petits ramequins ou moules à dariole beurrés, puis les démouler en les renversant. »
Extrait de «*L'herbier gourmand*»

Salade de pissenlits aux croûtons, lardons et œufs de caille

Pour 4 personnes
Préparation : 25 min

8 œufs de caille
2 tranches de pain de campagne
120 g de lard légèrement fumé
25 g de beurre
1 c. à s. d'huile
1 c. à c. de cerfeuil haché
600 g de pissenlits sauvages
1 filet de vinaigre

Pour la vinaigrette
4 c. à s. de bouillon de légumes
2 c. à s. de vinaigre de vin
1 c. à s. d'huile de noisette
3 c. à s. d'huile d'arachide
1 demi-sucre frotté sur l'écorce d'une orange
sel et poivre

Faites cuire les œufs de caille 4 min à l'eau bouillante salée et légèrement vinaigrée. Rafraîchissez les œufs avant de les écaler et gardez-les au frais.
Retirez la couenne du lard et taillez-le en lardons minces. Retirez la croûte du pain et taillez dans la mie des petits rectangles de la taille des lardons. Plongez les lardons dans une casserole d'eau froide, portez à frémissement, égouttez, rafraîchissez-les et épongez-les.
Préparez les pissenlits en ne gardant que les feuilles. Lavez-les à grande eau deux fois de suite, égouttez-les et essorez-les dans un panier à salade.
Préparez la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients indiqués.
Faites chauffer 10 g de beurre et l'huile dans une poêle, ajoutez les croûtons de pain et faites-les sauter jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Egouttez-les sur un papier absorbant. Rajoutez 15 g de beurre dans la poêle puis faites dorer les lardons. Egouttez-les également sur un papier absorbant.
Répartissez les pissenlits sur les assiettes, ajoutez les lardons, les croûtons et les œufs durs. Arrosez de vinaigrette et ajoutez une pincée de cerfeuil. »
Extrait de «*L'herbier gourmand*»

Bibliographie

Flowerdew Bob,
Le livre des fruits,
Ed. Nathan,1997, 253p.

Coutin Lise et Charles,
Du jardin à la table,
Éd. Flammarion – La Maison Rustique, 1998.

Veyrat marx, Couplan François
L'herbier gourmand,
Ed. Hachette pratique, 1997, 215p.

Seymus F.,
Promenades « Santé » en Belgique
Ed. Duculot, 208p.

Lanska Dagmar,
Plantes sauvages comestibles,
2002, Ed. Gründ, 224p.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

le mardi 10 juin 2003 à 20 h

Conformément à nos statuts nous organiserons notre prochaine Assemblée Générale (AG) le mardi 10 juin 2003 à 20hr00 dans Salle Communale de et à Marilles (*)

Nous vous y attendons nombreux. C'est en effet l'occasion rêvée de faire plus ample connaissance avec les personnes qui s'occupent activement de votre association et de leur faire part de vos avis et suggestions sur les activités de l'association.

L'ordre du jour sera le suivant :

présentation des activités de l'année passée (bilan 2002)
bilan financier de l'année écoulée (2002)
décharge aux administrateurs et trésorier
élection du nouveau Conseil d'Administration (CA)
points divers

Ce bulletin tient lieu de convocation.

Toute personne désireuse de prendre une part active dans la vie de notre association et qui souhaite occuper un mandat d'administrateur ou autre, est priée de se faire connaître auprès de notre secrétaire (Mme Cornez-Libion Tél/fax : 019 / 63 32 04 ou par e-mail : cornez.libion@euronet.be).
De même toute personne empêchée qui souhaite voter par procuration prendra contact avec notre secrétariat pour prendre note des modalités de celui-ci.

Pour le Président et les Membres du Conseil d'Administration de Flore & Pomone

Christine Cornez-Libion
Secrétaire F&P

(*)Suivre le trajet pour aller au Verger Conservatoire, au carrefour du bas de
la rue Léon Gramme à Marilles, ne pas tourner à droite vers Orp (puis Nodrenge), mais poursuivre tout droit sur +/-150 mètres, tourner à droite