

LETTRE DE DIFFUSION

Le bulletin d'information mensuel du Centre National de Pomologie

Au programme

- zoom sur...
- à faire au jardin
- l'agenda du mois
- fruits et légumes de saisons
- Alerte envahisseur !!!
- dans notre bibliothèque

Décembre, décembre

Par Sabine Rauzier

Dans l'année, décembre est un mois un peu particulier. L'excitation des fêtes de Noël et de leurs préparatifs, les premiers froids et les premières neiges sont autant de raisons d'aimer ce mois si particulier. C'est également à la fin de ce mois que l'on tire un trait sur cette année avant d'en commencer une nouvelle. Il est encore temps d'en profiter pleinement, si l'on veut repartir du bon pied.

Retrouvez dans cette dernière lettre de l'année quelques recettes réconfortantes et des conseils pratiques pour le verger. Et hélas une bien mauvaise nouvelle pour nos abeilles, on annonce l'arrivée d'un nouvel envahisseur.

« Lorsque Saint Eloi (1^{er} décembre) a bien froid, quatre mois dure le grand froid. » dit le proverbe. Alors préparons-nous à un hiver frileux et restons vigilants.

Bonne fête de Noël à tous et à l'année prochaine.

Zoom sur...

Le ramassage des greffons

Après une année blanche en 2021, nous relançons pour la 11^e année la bourse aux greffons et échange de graines le **samedi 26 février 2022**. Nous sommes en train de concocter le programme de ce jour là avec nos partenaires et nous ne manquerons pas de vous informer dès que celui-ci sera établi.

En attendant, c'est le bon moment pour prélever les greffons, alors voici en quelques mots et images comment procéder.

Récolte des greffons

Les greffons se récoltent de préférence sur des arbres déjà productifs, exempts de maladies, et de préférence sur des branches qui produisent les plus beaux fruits. Choisir sur une branche qui a déjà porté des fruits permet de s'assurer qu'il n'y a pas eu mutation de bourgeon, c'est à dire que le fruit correspond bien à la variété recherchée.

Il faut prélever les greffons sur le bois de l'année sur une branche qui a déjà fructifié. Plus le bois est jeune, plus il a la capacité de multiplier ses cellules. On repère les greffons généralement en bout de branche, leur écorce est lisse, sur le pommier le bois aura tendance à être rougeoyant, tandis que sur poirier il tirera plutôt sur le jaune.

Si l'angle du greffon sur la branche est inférieur à 45°, le greffon aura une vigueur faible à moyenne. Ne pas prélever.

Si la branche est verticale ou presque, positionnée directement sur les charpentières ou sous-charpentières, il s'agit d'un gourmand. La branche très vigoureuse se mettra à fruit tardivement. Ne pas prélever.

Si l'angle du greffon est de 60° environ avec la branche, c'est le greffon idéal.

Attention ! si vos greffons sont très longs et que vous êtes dans l'obligation de les recouper pour les conserver, prenez cette habitude : il faut toujours couper la partie basse en biseau et la partie haute droite cela permet d'indiquer le sens de la pousse.



La bonne période

Le prélèvement des greffons doit être fait lorsque l'arbre mère est en repos végétatif, autrement dit en plein hiver lorsque les feuilles sont tombées. Aucun bourgeon du rameau ne doit être développé au moment du prélèvement. Selon les régions, la récolte de greffons s'effectue donc de mi-décembre à fin-février, avant tout départ de végétation. Tenez compte de la période lunaire, l'idéal étant de les récolter en lune montante.

Les outils, sécateur ou greffoir, doivent être aiguisés et bien désinfectés pour assurer une bonne coupe saine. Les nettoyer à l'alcool à brûler ou au gel hydroalcoolique. Se laver également les mains avant de prélever les greffons (gel hydro alcoolique par exemple) et intervenir si possible par un jour sans pluie ni gel.

Conservation des greffons

Prévoir plusieurs greffons par variété pour limiter les pertes. Une fois cueillis, les lier en fagots en notant le nom de la variété. L'idéal est d'utiliser un crayon à papier car il ne craint pas l'eau. Ils doivent être conservés en attendant le greffage en mars/avril dans un lieu sombre, froid et humide.

Soit vous les enterrez en extérieur dans une jauge de sable ou de terre, le long d'un mur orienté nord (le soleil ne doit jamais frapper dessus). Ils doivent être complètement enterrés.

Soit vous les mettez dans le bac à légumes du réfrigérateur dans un sachet plastique hermétiquement fermé (zip) accompagné d'un chiffon humide ou de mousse humide, ou bien dans des contenants plastiques (boîtes hermétiques) remplies de sable humide. Il faudra surveiller régulièrement que les greffons ne se dessèchent pas.

A faire au jardin

Le pralinage des arbres en racines nues

« à la Sainte-Catherine (le 25 novembre), tout bois prend racine ! » dit le proverbe.

C'est en hiver, de novembre à mars, que l'on plante les arbres et arbustes fruitiers à racines nues.

Peu onéreux, ces végétaux sont faciles à planter, mais il faut s'assurer de leur bonne reprise. Lors de leur plantation, il peut se former une poche d'air entre les racines et la terre, mettant en péril la reprise de végétation. Pour éviter ce problème, il est nécessaire d'enduire les racines de boue, cette technique est appelée « le pralinage ».

Elle consiste à tremper les racines dans un mélange appelé pralin, avant la plantation des arbres fruitiers à racines nues. Cette méthode vise à faciliter la reprise racinaire, en enrobant les organes d'une couche nutritive et protectrice. Les racines ne sont pas faites pour être à l'air libre et les plus fines d'entre elles se dessèchent très rapidement. De plus, l'enrobage leur fournira une première source de nutriments à la plantation, le temps que l'arbre s'accommode de son nouveau milieu.

Facile à réaliser, le pralin ne nécessite que peu d'ingrédients : de la terre du jardin*, de l'eau de pluie et un amendement (fumier, compost, lombric thé...), vous pouvez compléter la recette avec des mycorhizes si votre terrain est particulièrement difficile ou pauvre.

L'habillage et le pralinage doivent être vite réalisés, ils sont le gage d'une bonne reprise des arbres.

Confection du pralin

Dans un récipient suffisamment grand pour les racines des sujets à praliner, une poubelle par exemple, verser de l'eau de pluie 1/3 environ. Ajouter du compost ou du fumier (1/3 environ) et de la terre du jardin*. Mélanger à l'aide d'une pelle ou d'une truelle. Compléter avec de la terre de jardin, jusqu'à obtenir une consistance de boue pâteuse, mais pas trop compacte. Elle doit être suffisamment liquide pour rentrer dans les interstices de la motte. Quand le pralin devient dur à mélanger, c'est qu'il est prêt à être utilisé.

Vous pouvez également incorporer des hormones végétales ou des mycorhizes qui favoriseront la rhizogénèse (initiation de nouveaux poils absorbants par les cellules de l'épiderme racinaire). Ces poils sont essentiels pour la nutrition de l'arbre, puisque c'est par eux que s'opèrent les échanges sol-racine.

Avant de tremper les racines, les tailler avec un sécateur bien affûté. Cette opération est appelée habillage. Puis tremper rapidement les racines dans le pralin et agiter un peu pour bien les enduire. Les sortir et les mettre à égoutter légèrement. Votre arbre peut alors être mis en terre.



*Vous pouvez employer la terre des taupinières comme terre de jardin.

C'est une terre de profondeur qui se compacte très vite, elle est particulièrement adaptée au pralin.

Fruits et légumes de saison

Dans nos assiettes

Les premières neiges sont tombées sur les Cévennes, l'hiver n'a pas tardé à venir et avec lui les bonnes soupes !!! Cela tombe bien nous allons tout au long du mois de décembre pouvoir profiter des légumes racines, des choux et des cucurbitacées dont c'est la pleine saison. Côté fruit on mettra sur les agrumes pour faire le plein de vitamines et on fera une entaille dans nos convictions en se délectant d'ananas et de mangue murs à point (Aie Aie Aie l'empreinte carbone!!!).

Dans tous les cas régalez-vous et en cette fin d'année 2021 prenez soin de vous et de vos proches.



Velouté au brocoli

Pour 4 pers. : 1 bouquet de brocoli, 1 oignon, 1 poireau (facultatif), 2 pommes de terre, 1 l de bouillon de légumes, 100 ml de crème fraîche (facultatif), 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel et poivre noir, 25 g de cerneaux de noix, noix de muscade, parmesan râpé.

Peler l'oignon et l'émincer. Enlever la partie verte du poireau et bien laver le blanc à l'eau froide. Couper le poireau en rondelles. Séparer les bouquets de brocoli du tronc et bien les rincer. Peler les pommes de terre, laver et couper en cubes. Faire bouillir 1 l d'eau et ajouter un bouillon cube de votre choix (volaille, légumes, épices).

Dans un faitout, faire chauffer l'huile d'olive et faire revenir l'oignon et le poireau à feu moyen. Remuer de temps en temps pour éviter qu'ils brûlent.

Quand l'oignon est tendre et légèrement translucide, ajouter les pommes de terre, remuer et faire revenir pendant 5 minutes. Ajouter les bouquets de brocoli et faire revenir de 2 à 3 minutes. Saler et poivrer légèrement. Mouiller avec le bouillon, placer le couvercle et laisser cuire à feu moyen de 15 à 20 minutes. Une fois cuit, passer le tout au mixer. Enfin, vérifier l'assaisonnement et rectifier si nécessaire.

Pendant la cuisson du velouté, concasser grossièrement les cerneaux de noix et les faire revenir à sec dans une poêle sur feu vif. Saler et épicer (noix de muscade, poivres 5 baies, cumin selon vos préférences).

Servir bien chaud dans des bols et ajouter une cuillère de crème fraîche (facultatif) puis parsemer de noix aux épices et ou de parmesan.

C'est prêt, bonne dégustation !

Alerte envahisseur !!!

Le Frelon oriental est arrivé en France continentale

Des ouvrières du frelon oriental, *Vespa orientalis*, viennent d'être capturées à Marseille (octobre 2021), prouvant ainsi la présence d'un nid dans le quartier de la Cabucelle - Il s'agit de la 4^e espèce de frelon à surveiller, après l'introduction du frelon bicolore, *Vespa bicolor*, introduit en 2013 dans le Sud de l'Espagne sans sembler poser de problèmes (Castro, 2019), du frelon géant, *Vespa mandarinia*, dans le Nord-Ouest des USA (non présent en Europe), et bien sûr du frelon asiatique à pattes jaunes, *Vespa velutina*.

L'espèce est originaire d'Afrique, du Moyen-Orient, d'Asie et d'Europe du Sud. Introduite en Europe (Italie du Nord et Espagne). Elle préfère les milieux ouverts et urbanisés.

Le Frelon oriental est facilement reconnaissable, il est entièrement roux à l'exception de la face antérieure de la tête et des 3^e et 4^e segments de l'abdomen qui sont jaunes. Le frelon asiatique, *Vespa velutina*, est à dominante noire. Le frelon d'Europe, *Vespa crabro*, présente un thorax noir avec des tâches rouges plus ou moins étendues, l'abdomen est noir rayé de jaune.

Les nids sont en général installés dans des cavités, dans le sol ou des bâtiments, sans enveloppe. Lorsque le nid est aérien, il peut être accroché à un bâtiment ou de la végétation, et possède alors une enveloppe grise (bois) mêlée de particules du sol.

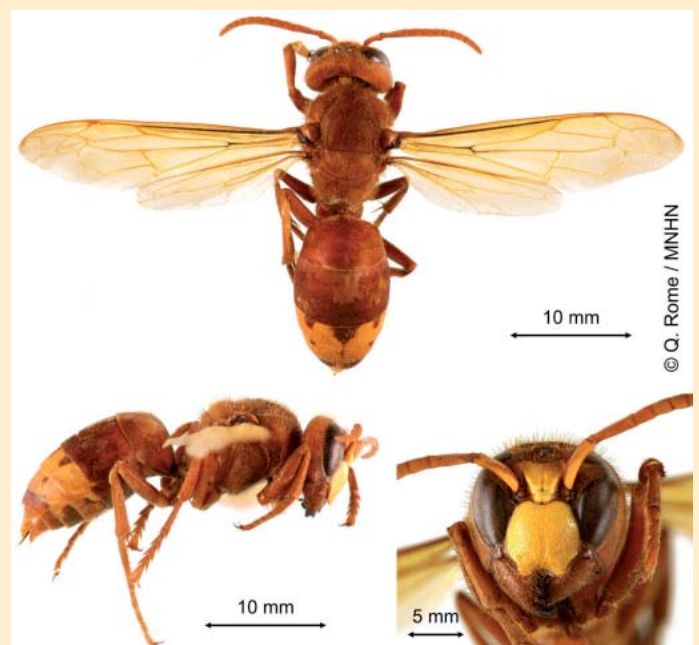
Tout comme les autres frelons, son cycle de vie est annuel. La jeune reine hiverne à l'abri des intempéries. Elle se réveille au printemps, recherche des liquides sucrés pour se nourrir, puis un emplacement où fonder son nid (arbre creux, intérieur d'un bâtiment, etc.). Elle élèvera ses premières larves en les nourrissant avec des proies (abeilles, guêpes et mouches surtout). Les colonies sont de taille similaire à celles de *Vespa crabro*, soit environ 1000 individus à son apogée. Les individus sexués quittent le nid à l'automne, le reste de la colonie mourra pendant l'hiver. L'espèce n'est pas agressive si son nid n'est pas dérangé, mais elle risque de poser des problèmes aux activités apicoles.

Vous pouvez aider à suivre la potentielle invasion du Frelon oriental, *Vespa orientalis*, en utilisant l'application INPN Espèces.

<https://frelonasiatique.mnhn.fr/>

Comme l'espèce n'y est pas encore implémentée, vous devrez, dans un premier temps, vous limiter au rang « Abeilles, guêpes et fourmis » et rajouter en commentaire qu'il s'agit de *Vespa orientalis*.

Vous pouvez également utiliser le formulaire de signalement du Frelon asiatique, sans oublier de joindre une photo, et en précisant également en commentaire qu'il s'agit d'un *Vespa orientalis*.



Dans notre bibliothèque...

« Comment j'ai mangé mon sapin de Noël »

de Julia Georgallis

Le saviez-vous ?

En France, 4 800 000 arbres sont coupés chaque année pour Noël. Ils sont coupés entre 5 à 10 ans après leur plantation.

C'est sur cette constatation déprimante que l'auteure s'est penchée sur le devenir de ces pauvres compagnons d'un mois qui finissent échoués sur nos trottoirs les lendemains de fête.

Que faire de son sapin lorsque Noël est passé ? En s'interrogeant sur l'impact écologique de Noël et l'utilisation massive de cette essence et bien d'autres (sapin, pin, épicéa, genévrier...) elle ressort des placards des recettes oubliées, sucrées et salées, faciles à mettre en œuvre et originales.

Je ne résiste pas à vous donner un exemple de recette extraite de ce recueil que je ne manquerai pas d'essayer pendant les vacances.



Crème glacée au gingembre et au sapin de Noël

Pour 1kg de crème glacée : 300 g d'aiguilles d'épicéa bleu ou 400 g d'aiguilles de sapin, 510 ml de crème fraîche épaisse, 170ml de lait entier, 170 g de sucre en poudre, 8 jaunes d'œuf, 5 morceaux de gingembre confit

Prélever les branches d'épicéa. Les placer au dessus d'un saladier et à l'aide d'un ciseau les couper afin qu'elles tombent directement dans le saladier. Prélever la bonne quantité et les laver. Égoutter au chinois. Couper le gingembre en petits dés, réserver.

Réaliser une crème anglaise avec la crème, le lait, le sucre et les jaunes d'œufs, puis ajouter les aiguilles. Faire chauffer à feu doux sans cesser de remuer pendant 15 minutes. Au bout de ce temps augmenter le feu et porter à ébullition, puis stopper la cuisson.

Passer la crème au chinois afin de retirer les aiguilles. Laisser refroidir le mélange et ajouter le gingembre confit. Verser la crème dans la sorbetière et brasser jusqu'à ce qu'elle prenne. La conserver au congélateur jusqu'au moment de servir.

Pour les intolérants au lactose : remplacer le lait et la crème fraîche par du lait végétal, du lait de noisette ou d'avoine par exemple et 2 cuillères à soupe de maïzena ;).

Joyeux Noël à tous !!!



Centre National de Pomologie
Mission Développement Durable
21 rue Soubeyrannes, 30100 Alès
04 66 56 50 24
ou par mail centre.pomologie@ville-ales.fr
