



JANVIER 2022 | Numéro 01

# LETTRE DE DIFFUSION

*Le bulletin d'information mensuel du Centre National de Pomologie*

## Au programme

- du nouveau au CNP
- zoom sur...
- à faire au jardin
- avis de recherche
- la plante du mois
- l'agenda
- dans notre bibliothèque
- le coin des gourmands

## Janvier, nouvelle année

Par Sabine Rauzier

A peine commencé que voilà déjà la fin du mois de janvier. Fini les galettes, royaumes et autres gâteaux des rois, passons aux crêpes !!!

L'année 2022 commence et nous sommes déjà en retard pour notre lettre de diffusion. Mais la voici la voilà, avec ses rubriques récurrentes et quelques nouveautés.

En 2021, nous avons fait le tour des fruits et légumes de saison, sur lesquels vous êtes désormais incollables. Aussi je vous propose cette année de passer à la découverte d'une plante du jardin et de ses utilisations.

Et parce que nous savons que bien des gourmands attendent cette lettre avec impatience nous avons conservé la rubrique recette.

A très bientôt et surtout bonne lecture et bonne fin de mois de janvier.

# Bonne année

Janvier 2022

Est venu le temps des bonnes résolutions.

Le temps où les pensées se transforment en actes.

Le temps de pardonner et de repartir du bon pied.

Le temps d'aimer les siens.

Le temps de partager du bon temps avec ses amis.

Le temps des sourires à tout le monde.

Le temps de la bonne humeur.

Toute l'équipe du Centre National de Pomologie profite de cette nouvelle année qui commence pour vous souhaiter une très bonne et heureuse année 2022.



## Quoi de neuf en 2022

Une nouvelle année commence, avec elle un espoir celui de mettre enfin de côté une pandémie tenace qui nous empêche de vivre.

La Mission Développement Durable évolue et avec elle le service Pomologie qui devient service **Valorisation Biodiversité et Éducation à l'Environnement au Développement Durable** (VBEEDD). Au sein de ce service 2 outils sont à votre disposition afin de répondre à vos attentes en terme de connaissances, de compétences, de sauvegarde et de conseils sur la biodiversité.

- le Centre de Pomologie, un centre de ressources bibliographiques spécialisées, de savoirs et savoirs-faire sur la diversité cultivée vous reçoit sur rendez-vous,
- le jardin « Les terrasses du Bosquet », un lieu d'accueil et d'expérimentation ouvert du lundi au vendredi de 9h à 17h.

Afin de mieux vous accueillir l'équipe s'agrandit. Fabienne Garcia jardinière animatrice nous a rejoint. Son rôle : être présente dans le jardin tout les jours afin de l'entretenir et également de répondre à vos questions, vous sensibiliser sur les espèces fruitières et horticoles et les modes de cultures que nous appliquons, vous faire une petite visite privée du jardin. Souriante, attentive et généreuse, elle saura vous communiquer sa passion pour la nature. N'hésitez pas à aller à sa rencontre lors de votre prochaine visite dans le jardin.

Enfin nous allons mettre en place des animations et des manifestations (bourse aux greffons, ateliers techniques, visites...) tout au long de l'année 2022. Le programme est en cours de rédaction, nous ne manquerons pas de le diffuser dans nos prochaines bafouilles.

Zoom sur...

## Les agrumes résistants au froid

Les agrumes sont les fruits des genres Citrus, Fortunella (les kumquats), Eremocitrus et Poncirus (ce-dernier renferme une seule espèce qui produit des fruits non comestibles). Ils appartiennent à la famille des Rutaceae, parmi lesquels on trouve les citrons, les clémentines, les kumquats, les bergamotes, les limes, les mandarines, les oranges, les pamplemousses, les pomelos, les tangerines et les cédrats.

Évoquant souvent les jardins des bords de la méditerranée, les agrumes peuvent néanmoins supporter des températures négatives sous certaines conditions.

### *Un sol propice*

Plantés en pleine terre, les agrumes résisteront mieux au froid. Ils ont besoin d'une terre de jardin si possible non calcaire (peu de terreau) et du fumier à base de fientes de poules. Ils sont très gourmands en azote. L'implantation idéale est un lieu à l'abri des vents dominants, recevant le soleil le matin, contre un mur en zone très froide. On les protège de décembre à mars seulement quand il fait très froid, le voile d'hivernage suffit. Trop protégée, la plante relancera sa végétation.

### *Un porte-greffe adapté*

Poncirus trifoliata, porte greffe rustique résistant à -20°C. Ce porte greffe influence la variété en lui donnant plus de parfum.

X citroncirus 'Citrumelo 4475', issu d'un croisement entre un Poncirus trifoliata et un pomelo (C. paradisi). Résistant au calcaire, il confère une vigueur forte à la variété greffée et résiste au froid autour de -15°C.

Forner Alcaide 5 (FA5), porte greffe espagnol récent développé pour la terre calcaire ou saline. C'est un hybride de Poncirus et la mandarine Cléopâtre. Il s'adapte bien en pot et a une résistance au froid autour de -15°C. La mise à fruit est rapide.

Pour en savoir plus, vous pouvez consulter cette vidéo en ligne très intéressante sur les agrumes résistants au froid.

<https://youtu.be/JgrKL5srHjA>

### *Une variété résistante*

Les Satsuma (mandarine) et les Yuzu sont les agrumes les plus indiqués en altitude car leur production précoce (septembre à décembre) les met à l'abri des gelées.

Satsuma Myagawa. Mandarines de beau calibre, de bonne qualité gustative, juteuses, peu ou pas de pépins, à récolter en décembre. S'épluchent facilement. Rustique jusqu'à -10/-12°C.

Satsuma Owari, arbre au port pleureur, peut résister à -12°C, très productif, fruits de taille moyenne, juteux, pas de pépins, très bonne qualité gustative

Satsuma Otidji. Bel arbre très productif, jusqu'à 30 kg de mandarines sur un sujet de 15 ans. Petites mandarines, de bonne qualité gustative, juteuses, sans pépin, à récolter orange mais avec encore des notes de vert (tournants). S'épluchent facilement. Rustique jusqu'à -10/-12°C.

Satsuma okitsu, maturité précoce octobre-novembre. Arbre au port érigé qui présente quelques épines, peut résister à -12°C, vigoureux et productif, fruits de taille moyenne, doux et juteux, pas de pépins, très bonne qualité gustative.

Chez les oranges, quelques sujets sont réputés pour leur résistance :

Cara Cara (-10 à -12 °C), type Navel à gros fruits délicieusement sucrés et parfumés à la chair rose foncé, presque rouge.

Citrange US119. Cet agrume est apprécié pour sa grande rusticité (jusqu'à -12°C en sol sec) et ses fruits très parfumés, juteux et sucrés à note de fruits exotiques qui ne se pèlent pas. Il est peu juteux. Son zeste est également très parfumé et utilisé en cuisine. Floraison parfumée en mars-avril. Les fruits jaune orange se récoltent entre novembre et janvier.

Citrange Eremo. L'Eremorange est un croisement naturel entre l'oranger (Citrus sinensis) et la lime du désert australien (Citrus glauca). Goût exquis en confiture, sa texture s'apparente à celle du citron caviar. Maturité mi-sept. à mi-oct. Très bonne résistance au froid, jusqu'à -15°C en situation bien abritée, très résistant à la sécheresse également.

---

## A faire au jardin

# Janvier au jardin

Janvier au jardin est aussi le mois des grandes résolutions. Que souhaitons nous pour notre jardin cette année ? Cet hiver étant particulièrement rigoureux, il n'est pas conseillé d'aller crapahuter dans son jardin, ce n'est ni bon pour lui, ni bon pour nous.

En revanche cela va nous donner l'occasion d'anticiper les travaux et de préparer les futures plantations pour peu que l'on dispose d'un lieu où l'on peut commencer ses semis au chaud (devant une fenêtre, sur un balcon bien exposé et à l'abri du vent, une véranda... Profitons de ces belles journées, fraîches mais ensoleillées, pour préparer tout doucement le retour des beaux jours et le réveil de la nature.

Soyons attentifs, les journées commencent peu à peu se rallonger. Ensoleillées, elles sont propices au débourrement hâtif chez certaines plantes en particulier chez les fruitiers. Il ne faut pas laisser passer le moment de faire un traitement antifongique avant la nouvelle saison. C'est le moment d'effectuer la première pulvérisation de bouillie bordelaise. Vous faciliterez ainsi la reprise en protégeant vos arbres fruitiers des maladies cryptogamiques.

C'est également le moment d'effectuer la taille hivernale des fruitiers. Si vous avez planté des arbres fruitiers cet automne, vérifiez qu'ils ont bien passé les premières semaines ou premiers mois et, éventuellement, remplacez le tuteur qui a peut-être bougé. Il faut également faire le tour des palissades et revoir les liens afin qu'ils n'étranglent pas les plantes.

Bien sûr, il faut finir de tailler les arbres et arbustes tant qu'ils sont en repos végétatif et il est encore temps de planter les derniers fruitiers en racines nues.

Au potager ramasser les derniers légumes, plutôt dans l'après midi quand le sol a dégelé. Vous pourrez ensuite nettoyer et préparer votre jardin en vue des nouvelles plantations. Pour cela, épandez un amendement organique, idéalement à base de fumier, de compost et d'algues, sur votre sol.

Procéder aux premiers semis, les carottes, les choux, les poireaux, les endives (chicorée), la laitue, ou encore les navets peuvent être semés en cette période. Protéger les semis avec un voile de forçage tant qu'il gèle.

Retrouvez nos conseils de jardinage à réaliser en ce mois de janvier sur notre site internet.

## Avis de recherche

L'hiver, les arboriculteurs amateurs recherchent activement les greffons des variétés qu'ils souhaitent ardemment planter dans leur jardin. Hélas depuis la fermeture du site greffer.net, la tâche se révèle compliquée.

Un site E-fruitiers.net a été créé dernièrement, mais son réseau n'est pas encore assez développé pour trouver autant de diversité cultivée.

Le Centre de Pomologie reçoit des demandes régulières pour différentes variétés. Vous trouverez ci-contre quelques unes de ces recherches. N'hésitez pas à nous faire savoir si vous possédez l'une de ces variétés, nous vous mettrons en relation avec les demandeurs.

Vous pouvez nous envoyer vos greffons à l'adresse suivante : Centre National de Pomologie, Mairie d'Alès, BP 345, 30115 Alès cedex ou nous indiquer par mail vos coordonnées.

### *Variétés recherchées*

Johann de Ganges (34) recherche un mûrier blanc var. Emmanuelle pour le planter sur Saint-Hippolyte-du-Fort (30).

Rémy (30) cherche des greffons de prune d'Ente pour planter sur Alès.

Patrick (30) recherche des greffons de Reinette de Landsberg et de Calville Rouge d'été.

---

## La plante du mois

# La consoude (*Symphitum officinalis*)

La consoude, ainsi nommée dès le Moyen-Âge pour ses vertus cicatrisantes, c'est une plante vivace, haute de 30 cm à 1,20 m. Ses feuilles sont épaisses, longues de 20 à 80 cm, de forme ovale lancéolée, au limbe vert sombre, rugueux et velu. Son feuillage est dense, plutôt exubérant, caduc. La plante développe également un imposant système racinaire. Ses fleurs tubulaires et retombantes, sont généralement violettes, blanches ou roses, parfois bleues, ne sont pas très grandes. Mellifères et nectarifères, elles sont très appréciées des abeilles et des bourdons.

De culture facile, elle s'installe partout même en sol lourd et argileux, au soleil ou à mi-ombre. La consoude ne nécessite aucun entretien particulier et n'est pas attaquée par les bio-agresseurs.

On la multiplie par divisions de racines. Plantée dans le potager au printemps ou en automne, on la cultive aussi en bordures, bas de haies et sous-bois.

### *Vertus médicinales*

En Europe, les propriétés cicatrisantes de la consoude sont connues depuis l'Antiquité. La racine de consoude a également des propriétés hémostatique, anti-inflammatoire, vulnéraire, astringente et émolliente.

## Pommade à la consoude

*Ingrédients : 250 g d'huile de coco bio (ou toute autre graisse végétale bio), 50 g de racine de consoude, 5 gouttes d'huile essentielle de Géranium odorant (cicatrisant et anti-infectieux cutané)*

Laver les racines pour enlever toute trace de terre. Les couper en petits morceaux (ou râper). Dans un petit saladier faire fondre l'huile de coco au bain marie sur feu doux. Ajouter les morceaux de racine de consoude et mélanger. Laisser frémir à feu moyen, en remuant régulièrement. Après 15 minutes de cuisson, retirer du feu, couvrir et laisser reposer pendant une nuit.

### *Intérêts alimentaires*

Il est déconseillé de manger quotidiennement de la consoude car elle contient des alcaloïdes toxiques pour le foie. Néanmoins à l'occasion, on peut consommer les jeunes pousses en asperge, les très jeunes feuilles encore tendres en salade ou en soupe et les feuilles peuvent être cuites en beignets. On leur donne le nom de « sole végétale » car elles ont le goût et la consistance du poisson pané.

### *Autres utilisations*

Riche en matières minérales, en particulier en potasse, c'est la plante indispensable au potager. Elle est utilisée comme engrais végétal (purin, mulch, compost) pour accroître la fertilité du sol et la croissance des plantes. Elle favorise la floraison, la fructification et la production de tubercules. C'est aussi un bon activateur de compost.



Le lendemain, toujours au bain marie, faire fondre la préparation. Dans une passoire poser une étamine et filtrer la préparation, laisser tiédir. Les déchets des morceaux de racines iront alimenter votre compost. Ajouter quelques gouttes d'huile essentielle de Géranium odorant dans l'huile encore liquide. Bien mélanger, puis verser immédiatement dans des pots en verre stérilisés, et bien les fermer. Ils se conservent plusieurs mois à l'abri de la lumière.

Cette préparation peut-être utilisée pour soigner les brûlures légères, les irritations de la peau.

# L'agenda

## Atelier «Petits fruits en bio et biodynamie»

à partir du samedi 29 janvier 2022

Un atelier de 3 séances pratiques pour approfondir sa connaissance de l'arbre fruitier mais aussi des petits fruits rouges arbustifs et des autres fruits savoureux du paysage des jardins, cultivés en bio et biodynamie, à destination de toute personne maîtrisant les connaissances de base sur les fruitiers.

3 séances pratiques organisées par le CIVAM du Vidourle les 29 janvier, 26 février et 18 juin 2022. Rendez-vous à Sommières de 14h30 à 17h30.

Inscription obligatoire auprès de Claire, [villajos@civamgard.fr](mailto:villajos@civamgard.fr) ou 07.67.79.65.94

Tarif : 46 € (36 € pour les 3 séances et 10€ d'adhésion au CIVAM du Vidourle/une seule adhésion par famille et par an).

Programme détaillé à télécharger ci-dessous.

<http://mne-rene30.org/agenda/atelier-petits-fruits-en-bio-et-biodynamie-3-seances-pratiques-2022-01-29-143000-2022-01-29>

## Enquête

Que savez-vous des abeilles sauvages ?

Dans le cadre d'un projet de recherche européen sur les besoins nutritifs des abeilles sauvages, une enquête est menée par l'Université Technique de Munich et l'Université de Fribourg en collaboration avec des partenaires européens dont l'INRAE et l'IRD.

L'objectif de ce questionnaire est de déterminer l'état actuel des connaissances de différentes parties prenantes sur les différents groupes de pollinisateurs et leurs besoins nutritionnels (plus spécifiquement leurs besoins en espèces florales). Les résultats de cette enquête aideront le processus de conception de mélanges de fleurs satisfaisant les personnes demandeuses et procurant une alimentation pertinente pour les abeilles sauvages.

Participez à l'enquête

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSciK8u3MheaCFH4aWR-FHxnnCD-IWSGtzUCt7R30H5el8JitRg/viewform>



## Bourse aux greffons et échanges de semences Samedi 26 février 2022

Pour la 11<sup>e</sup> année, le Centre de Pomologie organise sa bourse aux greffons et échanges de semences en partenariat avec les associations locales de défenses de la diversité cultivée. Au programme, des démonstrations de taille de pommiers plein vent et en espalier, taille des agrumes et bien sûr tout au long de la journée un grand marché d'échanges de semences, de greffons, de connaissances et de savoirs faire.

Nous vous en dirons plus dans la lettre de février, mais d'ores et déjà notez la date dans votre agenda !

## Dans notre bibliothèque...

# Encyclopédie des plantes alimentaires

de Michel Chauvet

Cette encyclopédie porte bien son nom, on y retrouve 700 plantes du monde entier ! Près de 900 pages parsemées de nombreuses illustrations et de carte de répartition et de lieu d'origine.

Les plantes sont classées par familles botaniques, ce qui peut en effrayer certain, mais un index des nom français, anglais et scientifiques à la fin de l'ouvrage permet de contourner cette difficulté.

Si vous ouvrez ce livre pour vous documenter sur une plante, la curiosité ne tardera pas à vous faire tourner la page pour découvrir une de ses « cousines » et de pages en pages vous découvrirez une multitude d'informations passionnantes.

Chaque espèce est décrite avec rigueur, ses nom actuels et anciens, sa biologie, son histoire et son origine, ses usages, ses variétés, son économie...

Ce livre est une mine d'or, et malgré son coût (69,00€), vous ne regretterez pas votre achat, que vous soyez scientifique, jardinier, cuisinier ou un peu tout ça à la fois !

Editions Belin - ISBN 978-2-7011-5971-3

## Le coin des gourmands

### Limoncello

*Pour 2,5 l de limoncello : 8 citrons non traités, 1 l d'alcool à 90°, 125 cl d'eau de source, 700 g de sucre*

Laver les citrons puis à l'aide d'un économe éplucher les zestes. Faire des morceaux assez larges mais attention à ne pas entamer la partie blanche appelée albedo (très amère).

Mettre les zestes dans un gros bocal en verre ou une Marie Jeanne avec l'alcool. Couvrir avec un linge, laisser macérer dans un endroit sec, à l'abri de la lumière pendant 3 semaines. Remuer le bocal tous les deux.

Passer ce temps, filtrer l'alcool, et réserver les zestes au congélateur par exemple afin de vous en servir dans vos préparations sucrées ou salées.

Préparer le sirop. Faire bouillir l'eau et le sucre. Il doit être bien fondu, remuer puis le laisser bien refroidir. Verser le sirop froid dans l'alcool, remuer et laisser infuser 24h. Puis mettre en bouteille avec un entonnoir.

Vous pouvez préparer cet alcool avec les agrumes de votre choix, y compris un mélange d'agrumes, dans tous les cas choisir des agrumes issus de l'agriculture biologique ou non traités.



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](mailto:centre.pomologie@ville-ales.fr)