

L'amandier

Un avenir pour le Loudunais

Depuis une décennie, dans la pointe de la Nouvelle Aquitaine, l'amandier éclaire de nouveau les terroirs calcaires et ensoleillés. Une collection régionale des meilleures variétés voit même le jour du côté de Chalais, près de Loudun.

« L'amandier fait partie des essences fruitières qui peuvent nous donner envie d'aborder l'avenir du monde rural en toute confiance » précise Vincent Aguillon.

UN PROJET, UNE ÉPOPÉE

Sur les traces de Jacques Manreza (voir article sur son épouse, Gisèle), le projet tournant à l'épopée, réunit alors tant des personnes de la CCPL que des historiens du territoire (Sylvette Noyelle et Thérèse De Laplane) et naturellement les membres passionnés de l'association Arbrissel créant par leur intermédiaire un engouement du côté des particuliers.

Ce qui aboutit en 2018 au cumul de 10.000 plants créés en dix ans.

UNE DÉCOUVERTE

C'est presque par hasard que Vincent Aguillon découvre la diversité variétale de l'amandier. « Pour préparer les journées de l'Amande de 2007, j'ai sillonné le pays loudunais afin de prélever des milliers d'amandes à déguster. En collectant une vingtaine d'arbres paysans puis en posant les fruits secs sur ma table de jardin (voir photo...), j'ai pu alors constater avec surprise que chaque amandier donnait des amandes aux caractéristiques différentes ; et pas seulement en termes de forme ou de grosseur. Il y avait là des coques tendres, des coques incassables, des amandons au goût très fin, d'autres au goût plus commun et enfin des amandes amères ».

C'est là que commença véritablement l'aventure qui devait aboutir, une décennie plus tard, à la création de l'Amanderaie de collection de Bel Air.



LA COLLECTION DE BEL AIR

Démarrée en 2017, la collection devrait être ouverte au public à l'horizon 2022. Une centaine de variétés, reproduites en deux exemplaires (l'un greffé sur GF 677, l'autre sur amandier franc de pied issu de semis) seront alors rassemblées dans un même lieu. Cette banque végétale pourra alors servir de point d'ancrage à une petite filière locale qui pourrait se mettre en place dans les années à venir. Le patrimoine génétique des amandiers locaux est tel que les maladies qui ravagent les amanderaies du sud de l'Europe sont inexistantes. « Il faut profiter de cette aubaine pour encourager particuliers et agriculteurs à diversifier leur activité en implantant quelques arbres et en continuant à prôner la diversité de l'espèce ».

L'ARBRE DE DEMAIN ?

Car l'amandier possède, en dehors de ses qualités gustatives et paysagères, bien d'autres atouts qui en font un arbre d'avenir : une mise à fruit très rapide (à peine cinq ans), un entretien minime des arbres (moins lourd que pommiers et poiriers), une production régulière avec une faible alternance (depuis 2007, une seule année sans amandes). « Quand on ajoute à cela que l'amandier supporte des terrains calcaires superficiels ou des terres érodées, il n'en faut pas plus pour parier durablement sur cet arbre et imaginer qu'il puisse même devenir dans nos régions l'arbre de demain comme le noyer fut celui d'hier » conclut Vincent.

*Partout en Europe de l'Ouest, l'implantation de l'amandier suit celle de la vigne. Grâce à sa racine-pivot et à la quasi absence de racines superficielles, grâce aussi à son feuillage léger et à sa silhouette érigée, l'amandier ne concurrence que peu la vigne et n'empêche donc pas la maturation du raisin.



Semis ou greffe ?

L'amandier est une espèce à très grande majorité autostérile. La fleur a besoin d'un agent pollinisateur en provenance d'un autre arbre pour être fécondée. Le fruit qui en découle possède ainsi les gènes d'autres variétés visitées par les insectes. Le semis ne reproduit donc pas fidèlement le même sujet. Ainsi, dix amandiers issus de semis d'un même arbre pourront donner dix amandes différentes. Les milliers de plants intégrés dans le terroir loudunais depuis dix ans ont donc permis de renforcer le patrimoine génétique de l'espèce dans la région car autant de nouvelles variétés y ont été créées. Mais il était temps de créer aussi une banque végétale des meilleures variétés rencontrées et de les fixer durablement en ayant recours à la greffe, seule technique permettant la reproduction fidèle d'un sujet.



Arbre

Portrait



Avec son mari Jacques, Gisèle Manreza, de Frontenay-sur-Dive, a réintroduit dans la Vienne, dans les années 60, la truffe, le safran et les amandiers.

Gisèle Manreza est native de Frontenay-sur-Dive, comme son père et son grand-père. Elle en connaît un rayon, sur la région, ses anecdotes et ses légendes. Et elle a tant d'histoires à raconter ! Comme la légende de Gargantua qui se serait trouvé un jour au Peu de Mouron : une histoire qu'elle a racontée avant le départ d'une sortie botanique organisée par Arbrissel sur la commune en 2015. Comme cette histoire de bulbes de safran : « Comme on en avait beaucoup, on a décidé d'en donner, mais pas plus de 50 par personne. »

Du diamant noir à l'or rouge, il y a Paul Bocuse

Mariée à Jacques Manreza en 1955, elle vit longtemps à Paris mais revient souvent dans la Vienne, avant de se réinstaller définitivement dans son village natal en 1974. Âgée de 84 ans aujourd'hui, et même si Jacques n'est plus à ses côtés, elle continue à le faire vivre en racontant toutes ces choses qu'ils ont réalisées ensemble. De la création de l'association des Trufficulteurs de la Vienne (en 1968), à la réintroduction de la culture safranière en Loudunais, « et on a même remis en route les amandiers », ajoute-t-elle. Le couple a planté ses fameux chênes truffiers. « Mais la terre n'était pas mycorhizée (NB : association et échanges entre les racines de l'arbre hôte et les champignons) et il faut attendre près de dix ans pour voir les premières pépites noires », raconte Gisèle.

Le miracle est quand même au rendez-vous, et la production de ces deux produits haut de gamme leur a fait connaître de grands noms. Parmi eux, il y a eu le chef cuisinier Jean Delaveyne, deux étoiles au guide Michelin, qui s'était fait une spécialité de la cuisine des champignons.



Photo Terence Groos

Agir avec la nature en pratiquant la permaculture

« Permaculture » est un mot valise pour « agriculture permanente » avec une intention : agir avec la nature et non contre elle. C'est une philosophie basée sur la prise en compte de la nature, notre façon de vivre ensemble, une éthique de l'environnement pour limiter les gaspillages de notre société productiviste, une envie de cultiver et de respecter la terre et un besoin d'autonomie alimentaire. Ces idées sont apparues dans les années 60 avec le début de l'écologie et le retour à la terre dans les années 70.

Comment pratiquer la permaculture ?

La permaculture au jardin avec l'intention de produire nos fruits et légumes. Pour commencer (si possible) plantez une haie champêtre sur 3 côtés du terrain (ouest, nord, est) pour protéger l'ensemble du jardin en créant un micro-climat et accueillir la petite faune sauvage (oiseaux, insectes, mammifères). Ensuite, installez le verger au nord et le potager au sud, comme cela les arbres du verger protégeront le potager des vents froids et le potager profitera d'une exposition ensoleillée. S'il vous reste du terrain, laissez des zones en friches (non fauchées) pour les fleurs sauvages (insectes pollinisateurs) et les graines (oiseaux). Récupérez l'eau de pluie partout où c'est possible, vous aurez de l'eau à température ambiante pour arroser et moins calcaire que celle du robinet.

« C'est dans le restaurant de Jean Delaveyne, alors qu'il amenait ses truffes, que Jacques a rencontré Paul Bocuse, confie Gisèle. Il lui a dit : fais donc des truffes dessous et du safran dessus ! » A partir de là, ils ont créé l'association des Trufficulteurs. Après « le diamant noir », il y a eu « l'or rouge », entendez le safran, sur lequel Jacques et Gisèle Manreza ont écrit « Le petit traité savant du safran ».

Gisèle est intarissable, et partage volontiers ses recettes, « car le safran est bon pour la digestion et il fluidifie le sang », explique-t-elle, tout en montrant un fleur de safran peinte par ses soins à l'aquarelle.

Car elle trouvait encore le temps de peindre, et d'être reconnue illustratrice de revues régionales.

Actuellement elle est bénévole à la bibliothèque où elle tient des permanences, et elle continue de consigner toutes les histoires qu'elle a en mémoire : de vraies histoires qui se sont passées à Frontenay, qu'elle a vécues ou que lui racontaient son père et son grand-père. Elles pourraient bien devenir un nouveau livre.

Thérèse Rinuit

Techniques

Produire votre compost pour recycler les déchets ménagers et ceux du jardin (taillages, tontes etc.). Si vous avez un grand jardin, un broyeur de végétaux devient vite indispensable.

Les règles du succès.

Couvrez en permanence le potager (hiver comme été), pour recréer un sol propre et fertile, les vers de terre, bactéries et champignons qui vivent sous le paillage, amélioreront et amèneront votre sol. Au bout de 3 ou 4 ans, votre sol sera plus tendre et le travail plus facile (beaucoup moins de désherbage et d'arrosage). Rajouter régulièrement, en surface, de la matière organique pour entretenir le système. Cultivez une grande diversité de plantes (légumes, vivaces, fleurs, arbustes) pour attirer les insectes prédateurs des nuisibles, les pollinisateurs, et garder un équilibre évitant l'emploi de produits phytosanitaires.

La fameuse culture sur butte, ou en lasagne (plusieurs couches de matière organique superposée), que l'on présente partout comme incontournable en permaculture, n'est utile qu'en cas de terre trop lourde ou trop pauvre. Si vous avez une bonne terre de jardin, inutile de vous fatiguer à créer des buttes.

Voilà quelques bases essentielles pour appréhender le jardin en permaculture, mais surtout, prenez plaisir à jardiner tout en respectant votre environnement.

Patrick LEMAIRE

Greffer les fruitiers

Le greffage revient en force chez les amateurs de productions fruitières. Ce dernier permet de construire, selon son choix, des arbres composites avec des parties présentant chacune une aptitude particulière. Et de reproduire à l'identique la production de l'arbre origine du greffon.

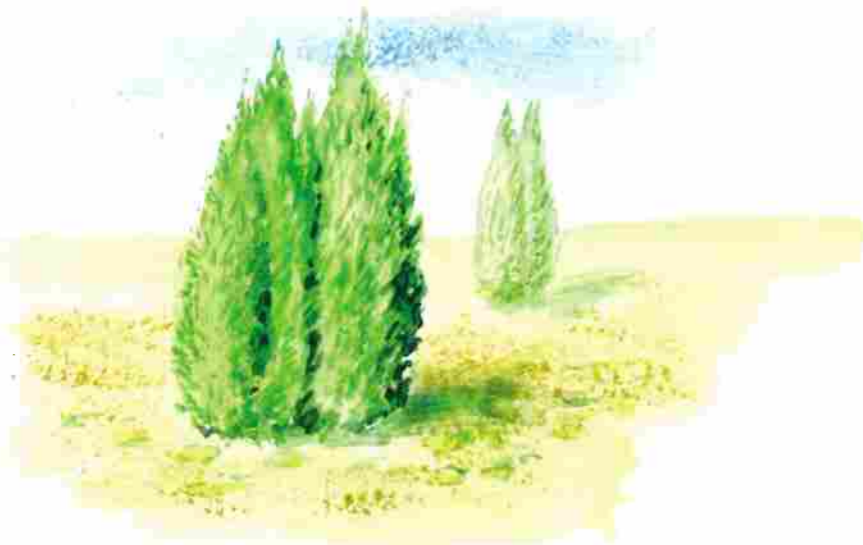
Cependant, il y a de nombreux types de greffage en fente, la greffe en couronne, la greffe de placage, la greffe en épaulée, la greffe anglaise, etc. La greffe écusson, à préférer sur certains végétaux, se pratique début été ou septembre.

Au printemps la plus facile à réaliser est la greffe anglaise.

Le samedi 13 Mars Arbrissel avec la participation des Croqueurs de Pommes, avait organisé un après midi concernant la greffe à l'Anglaise.

Les plants porte greffe étaient fournis par Arbrissel et les greffons par les Croqueurs de Pommes. Ensuite, chaque participant pouvait repartir avec son végétal réalisé selon son choix.

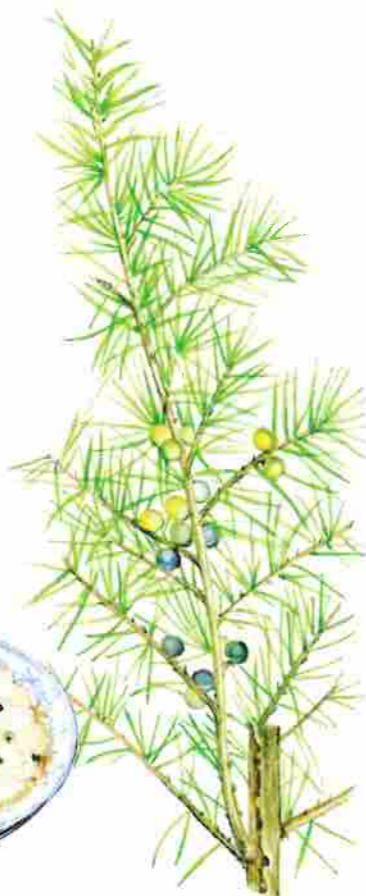
Pierre BADIN



C'est un des arbres d'Europe qui peut se rencontrer à de hautes altitudes, jusqu'à 2500 mètres, mais dans ces régions glacées, il ne survit que rabougri, tourmenté et tassé sur le sol. Sous des climats moins excessifs, il prend plus d'envergure. Avec, en guise de feuilles, de petites aiguilles acérées, le genévrier se présente comme un buisson hargneux au milieu duquel mûrissent, au cours de la seconde année, des fruits bleu-noir recouverts d'une buée mate : ce sont les baies de genièvre. Leur saveur a fourni à la plante son nom savant à partir du mot celtique junepirus signifiant "àcre".

Ces fausses baies ont connu au Moyen Age une vogue extraordinaire ; elles produisaient, dit-on, des guérisons miraculeuses. Au XVI^e siècle, elles étaient considérées comme une panacée, un antidote universel. De nos jours, elles sont employées pour leurs vertus diurétiques et apéritives, et pour leurs qualités alimentaires ; le

jambon fumé aux baies de genièvre est sans égal ; elles parfument les choucroutes ; elles constituent l'élément de base du gin anglo-saxon.



A doses élevées, les fruits peuvent irriter l'appareil urinaire; interdit aux femmes enceintes.

Habitat : Europe, terrains ensoleillés ; jusqu'à 2 500 m.

Identification : 0,50 à 6 m. Arbuste ; tronc à écorce rugueuse, grise, branches en faisceaux dressés, jeunes rameaux à section triangulaire feuilles vert glauque et blanches, en aiguilles pointues, insérées par trois ; fleurs jaunâtres (avril-mai), dioïques, peu visibles, groupées en petits chatons à l'aisselle des

feuilles; baie verte puis bleu-noir, pruneuse, portant au sommet une fente étoilée, à 3 graines triangulaires. Odeur résineuse, aromatique, forte; saveur âcre-douce. Parties utilisées : rameaux feuillés, fruits; séchage en couche mince dans un endroit aéré, remuer souvent, conservation délicate.

Constituants : huile essentielle, résine, glucides, acides organiques.

Propriétés : apéritif, carminatif, dépuratif, diurétique, emménagogue, rubéfiant.



Description botanique

Feuilles

écailles opposées, pointues, appliquées sur le rameau, d'un vert foncé. Sur les jeunes sujets et sur quelques rameaux des arbres âgés, on trouve des feuilles en aiguilles aiguës, d'environ 10 mm, disposées par 2 ou 3.

Fleurs

avril-mai. Chatons minuscules

Fruits

automne de la même année. Galbules petits, globuleux (5-6 mm), bleu clair, persistant sur l'arbre tout l'hiver.

Rameaux

grêles (moins de 1 mm) quadrangulaires, cachés par les feuilles.

Écorce

mince, fibreuse, d'un brun rougeâtre, se détachant en longues lanières.

Buis

tendre, mi-lourd, homogène, odorant, rougeâtre à aubier blanc durable, recherché pour la fabrication des crayons.

Le Genévrier de Virginie est assez répandu comme arbre d'ornement, mais il ne peut être considéré comme une essence de reboisement.



Dessins Gisèle Manreza

Agenda

Samedi 5 Mai 2018

Participation à la
Fête de Printemps de Loudun

Mardi 29 Mai 2018 à 18h30

Sortie botanique
au Conservatoire d'amandiers
Rdv à la mairie de Chalais

Mardi 26 juin 2018 à 18h30

Sortie botanique au domaine de Doismont
Rdv au carrefour

Dimanche 1er juillet 2018

Sortie botanique à Dercé

Mardi 31 juillet 2018 à 18h30

Sortie botanique au Château de la Mothe
Chandenier - Rdv devant le Château

Samedi 1^{er} Septembre 2018

Sortie d'animation arbrisselloise surprise

Du 15 au 19 Septembre 2018

Participation à la
Foire Exposition de Loudun

Samedi 3 Novembre 2018 à 19h30

Conférence de Maurice Lançon
à la Salle des Fêtes de Chalais

Dimanche 4 Novembre 2018

Végéto-troc sur la place devant la Mairie,
à partir de 14h
Atelier culinaire

Vendredi 23 novembre 2018 à 18h30

Assemblée Générale à la Mairie de Chalais



La pousse de tous les espoirs

Edito

Chers amis d'ARBRISSEL

Après l'été et l'automne particulièrement sec et dure pour nos arbres et nos plantes, la nature s'est repentie...

Les nappes sont remontées, la végétation est repartie... et la feuille d'Arbrissel revient.

Une feuille maintenant toute en couleurs, mais aussi riche en information et conseils. J'adresse un grand merci à nos techniciens et rédacteurs pour leur implication et je félicite les lecteurs d'avoir fait le choix de nous lire.

Vous trouverez ci-contre le programme de nos prochaines activités, notez-les bien sur vos agendas.

A bientôt pour partager notre passion commune.

Hubert Beaufumé

Les Recettes Liqueur de genièvre



2 poignées de baies de genièvre - 3/4 litre d'alcool à 70° - 1/2 citron - 300 g de sucre - 10 grains d'anis - 1 gousse de vanille - 10 g de cannelle en morceaux - 1 verre d'eau

- Cueillir les baies vertes du genévrier et les mettre fraîches dans l'alcool. Ajouter le citron coupé en rondelles. Laisser infuser 3 jours et filtrer.
- Faire fondre le sucre dans l'eau et ajouter ce sirop à l'alcool aromatisé.
- Tremper dans ce mélange un sachet de mousseline contenant l'anis, la vanille et la cannelle.
- Laisser macérer un mois, filtrer sur papier, mettre en flacons et boucher.

60 g de genièvre - 16 g de cannelle - 1 g de clou de girofle - 1 g d'anis vert - 1 g de coriandre

- Cueillir les baies de genévrier après les gelées.
- Laisser infuser les plantes dans 2 litres d'eau de vie à 20° pendant 6 semaines. Ensuite ajouter 500 g de sucre fondu dans un peu d'eau et filtrer.

L'utilisation de baies de genièvre est déconseillée aux personnes souffrant d'inflammation des reins - les autres s'en régaleront

Extrait de « Boissons d'hier et d'aujourd'hui » Cécile Chemin. Editions de la Lanterne

Association pour la Réhabilitation de la Botanique Rurale et pour l'Institution d'une Solidarité pour la Sauvegarde de l'Environnement Loudunais.

Mairie de Loudun - 86200 LOUDUN - Tél : 05 49 22 44 18 ou 06 82 95 26 25

Courriel : association.arbrissel@gmail.com

Comité de rédaction : Hubert Beaufumé - Boris Lejude - Pierre Savoie - Patrick Lemaire - Thérèse Rinuit - Jean-Michel Millault

Crédit photo : Boris Lejude / Illustrations : Gisèle Manreza

Infographie et Mise en page : Alain Lejude - Impression Graph Impression

[facebook.com/arbrissel/](https://www.facebook.com/arbrissel/)

Ecrivez à association.arbrissel@gmail.com ou contactez le 06 09 74 49 05