

Naturazette d'Avril

EDITO

REGARDER LA REALITE EN FACE



De cette crise sanitaire profonde est né un consensus international autour d'une réappropriation de nos systèmes alimentaires, qui affectent tous les aspects de l'existence humaine.

Un monde aux ressources finies ne peut supporter une croissance infinie surtout si celle-ci menace le vivant.

Depuis le 17 Mars 2021 la France est à « découvert climatique », c'est le jour ou la France a émis autant de gaz à effet de serre que ce qu'elle devrait en une année entière si elle respectait l'objectif de neutralité carbone.

Au bout de seulement 77 jours la France est à découvert climatique.

Il y a plus qu'urgence à agir, comme le dit le docteur en biologie et collapsologue Pablo Servigne « l'utopie a changé de camp : est aujourd'hui utopiste celui qui croit que l'on peut continuer comme avant ».

Aussi si nous voulons faire mentir les prévisions pour le futur, la transformation vers un nouveau modèle de société plus sobre et plus responsable doit nous concerner.

C'est par des gestes simple et quotidien, que cela doit se concrétiser.

Tri sélectif, compostage, au 31 mars le premier compostage collectif de quartier a été mis en place sur le Parc écologique du Prieuré à St Just St Rambert et votre association s'est largement impliquée dans ce projet

C'est sur l'essaimage de projets concrets et collectifs qu'il faut tendre et nous vous encourageons à participer à l'événement national « tous au compost » qui se déroulera du 30 Mars au 14 Avril.

Malgré la morosité ambiante, ou peut-être pour la chasser, nous avons plus que jamais l'envie de célébrer le retour du printemps, l'espoir bourgeoine aux branches des arbres fruitiers qui enchantent de nouveau le parc écologique du prieuré.

Michel Celle Co président



Ce mois-ci une nouvelle rubrique consacrée à la biodiversité locale et à sa protection trouvera sa place dans la Naturazette. Elle sera consacrée à un arbre remarquable des bords de Loire.

Commençons par un point sur le bilan climatique du mois de Mars à St Just St Rambert .

1) Bilan climatique de Mars

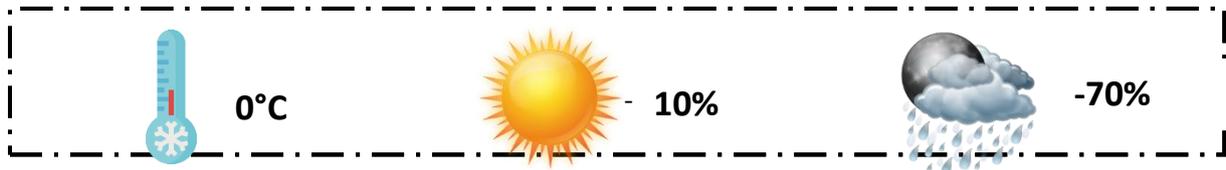
Un mois de mars qui se caractérise par des températures plus fraîches sur la première quinzaine que les moyennes et chaudes sur la fin du mois.

Une tendance marquée avec un vent de Nord Est qui accentue le froid ressenti. Nous avons enregistré du -5°C sous abris le mardi 23 mars « quant à glace il gèle à la St Victorien, en pêches en abricots il n'y a rien. »

Mais le point le plus marquant du mois c'est l'**extrême sécheresse** avec une pluviométrie de seulement de 16 mm. Le niveau des nappes phréatiques est largement déficitaire et les prévisions à moyen terme n'annoncent pas de pluie significative.

A noter le premier orage de la saison le vendredi 26 mars en soirée.

Mardi 30 mars des températures très chaude pour la saison 25°C à l'ombre digne d'une mi-juin, la nature souffre fortement de ce déficit pluviométrique récurrent, de nombreux arbres sont affaiblis ou périssent.



2) Parc écologique du Prieuré

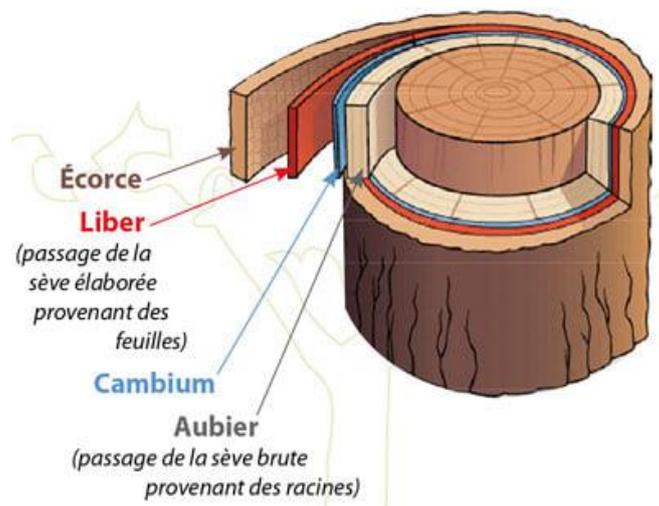
Atelier du samedi 6 Mars

Un petit air printanier un peu frisquet s'est installé au parc écologique du Prieuré ce samedi matin, l'abricotier Ampuis et le pécher Pêche Sanguine sont magnifiques, dernier atelier de la série pour les 8 bénévoles.



Stage d'initiation à la greffe du samedi 20 mars 2021 :

Premier jour de printemps, c'est sous une bise de Nord -Est glaciale que 14 téméraires stagiaires sont venus s'initier à la greffe d'arbres fruitiers, ce stage était animé par le pomologue Gilles Liège, qui a pu nous faire découvrir tous ses talents en la matière avec des techniques très diverses : greffe à l'anglaise simple, compliquée, plaquée, greffe en fente...Merci pour ces belles explications.



Samedi 27 Mars , Dominique et Marc ont installé un nichoir pour Chevêche d'Athéna , une petite chouette de moins en moins courante qui affectionne les bosquets et les anciens vergers.



C'est le printemps et les abeilles viennent butiner le pollen des fleurs de poiriers et de pruniers. Protégeons ces insectes , en favorisant les jachères fleuries et les fleurs sauvages du parc. *N'utilisez plus vos tondeuses bruyantes et destructrices de biodiversité...*

Mercredi 31 Mars Installation du **compostage partagé** de quartier dans le parc écologique du Prieuré, et formation des 3 référents par Loire Forez Agglomération.

Si vous êtes intéressé pour utiliser le compostage partagé du parc merci de contacter José-Louis au 06/88/55/44/75 ou Michel au 06/14/14/42/75 ou Laure au 06/51/36/71/91 ou par mail : cellemichel9@gmail.com



Le compostage partagé

Ce site est installé dans votre quartier pour vous permettre de composter vos déchets organiques et ainsi, réduire vos déchets tout en pratiquant un geste éco-citoyen. Le compost pourra être utilisé dans vos jardins, bacs à fleurs...

Vous avez dit compostage ?

Le compostage est un procédé naturel de dégradation de la matière organique en un amendement riche pour le sol : le compost. 30% de nos ordures ménagères sont des bio-déchets compostables. Le compostage détourne les bio déchets du centre d'enfouissement.

Comment cela fonctionne ?

Pour pouvoir apporter vos bio déchets :

- 1 **Manifestez-vous** auprès d'un référent (coordonnées ci-dessous).
- 2 **Après vous avoir expliqué** le fonctionnement du site, le référent vous donnera le code du cadenas et un bio-seau.

Au quotidien :

- 1 Videz votre bio-seau dans le bac d'apport.
- 2 **Répartissez** les déchets sur toute la surface à l'aide de la griffe.
- 3 **Ajoutez** du structurant pour permettre la présence d'air dans le mélange et éviter le tassement
- 4 **Brassez** régulièrement afin d'aérer le compost.
- 5 **Vérifiez** que les cadenas soient bien fermés.

BAC D'APPORT

Déposez vos bio-déchets **uniquement** dans ce composteur.

BAC DE STRUCTURANT

Ce bac permet de stocker des matières carbonitiques. **Ne déposez aucun déchet à l'intérieur.**

BAC DE MATURATION

Ce bac permet au compost de continuer sa maturation. **Ne déposez aucun déchet à l'intérieur.**

Vous serez informés lorsque le compost sera disponible. Merci de ne pas vous servir sans l'accord des personnes référentes.

Que mettre dans le composteur ?

✓ Les déchets acceptés :

épluchures de fruits et de légumes, fruits et légumes abîmés, fanes de légumes, agrumes filtres et marc de café, sachets de thé, coquilles d'œufs concassées, papiers essuie-tout, fleurs et plantes d'intérieur...

✗ Les déchets refusés :

tonnes de gazon, branchages, restes de repas, viande, os, poisson, coquillages, litière d'animaux, plastiques, métaux, verre, tous les déchets non biodégradables.

Espace infos / questions

Coordonnées des référents

Si vous constatez un dysfonctionnement contactez les référents de site.

Loire Forez Agglo | République Française | Agglo Loire Forez Agglo | Agglo Loire Forez Agglo

A noter dans vos agendas

LES AMIS D'ÉLZÉARD PRÉSENTENT

LE SAMEDI 5 JUIN 2021

DE 9H À 12H

**ATELIER DE TAILLE
D'ARBRES FRUITIERS**



ANIMÉ PAR LE POMOLOGUE GILLES LIEGE

Rendez-vous Place Victor Guichard
Quartier St Rambert

Tarif : 10€

Réservation au 06/14/14/42/75

3) Le coin des experts

a) Le cépage Isabelle

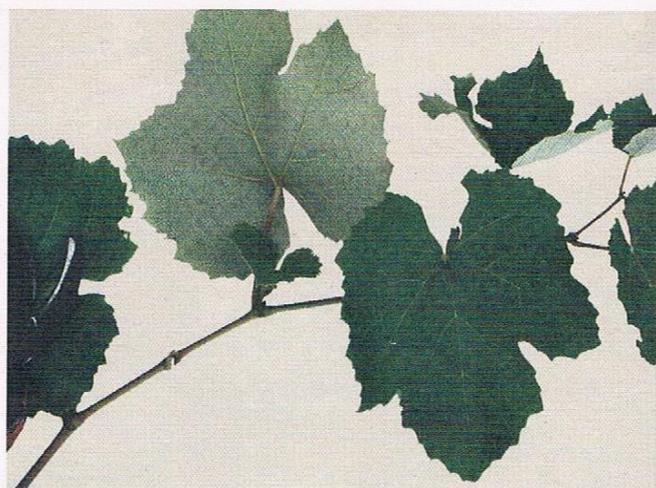
Comme chaque mois nous vous présentons une variété de cépage plantée ou qui sera plantée dans le parc écologique du Prieuré. Ce mois, c'est au tour de L'Isabelle. Un raisin au arômes de fraises des bois mais qui a souvent eu comme surnom la « vigne renard » ou foxy wine , odeur de vieille fourrure, ce qui est une erreur de traduction, car ce cépage « court au ras du sol comme le renard. »

INTERDIT

Isabelle



AMÉRICANO-EUROPÉEN



Botanique : initialement considéré comme un cépage non hybride de l'espèce nord-américaine *Vitis labrusca*. Mais des études génétiques plus récentes montrent qu'il s'agit en fait d'un hybride entre *Vitis labrusca* et *Vitis vinifera* (variété inconnue).

Origine et répartition : issu de semis, il aurait été trouvé début 1800 dans un jardin en Caroline du Sud et offert à Isabella Gibbs, d'où son nom. Ce cépage fut introduit en France vers 1820 comme plante ornementale et serait un des principaux introducteurs du mildiou, oïdium et phylloxera.

Malgré l'interdiction et la campagne de dénigrement européenne, il est encore présent un peu partout dans les campagnes, chez les particuliers, mais aussi chez certains vigneron.

Il est de plus répandu dans un grand nombre de pays : Inde, Amérique du Sud , comme le montrent le grand nombre de synonymes (près d'une centaine répertoriée par l'Institut Julius Kühn).

Synonymes : raisin framboise, Sainte-Hélène (France), Gros Framboisé (Suisse), Isabella (Italie), Isabelle Gibbs (États-Unis).

Description : bourgeonnement cotonneux blanc, à liseré carminé. Feuilles cunéiformes à orbiculaires, avec un angle important des nervures : 150 à 190°. Rameaux à vrilles continues (présentes à chaque insertion de feuilles, caractère de *V. labrusca*). Fruits en grappes de taille moyenne, assez peu serrées, à baies rondes, violacé-noir, à pulpe dense et gélatineuse, peau épaisse. Jus rosé. Odeur

forte très caractéristique des fruits pendant la maturation, repérable à plusieurs dizaines de mètres en été.

Risque de confusion : cépage assez proche d'autres variétés de *Vitis labrusca*, notamment de Concord. Se distingue de ce dernier par des feuilles moins brillantes, non bullées, à différence de couleur moins marquée entre les faces supérieure et inférieure du limbe, et une couleur pourpre moins sombre des jeunes feuilles après débournement.

Culture : vigne très vigoureuse, assez résistante à l'oïdium (raison de son introduction massive courant 19^e siècle) et autres maladies cryptogamiques. Supporte mal le calcaire. Floraison fin mai (Cévennes, France). Maturité de 2^e époque (fin septembre dans le Gard). Reprise au bouturage excellente. Les modes de conduite des plantes varient selon les lieux (treilles, palissage).

Utilisations culinaires : les arômes de fraise et framboise très marqués de ce cépage (virant au fruit de la passion ou autres connotations exotiques quand très mûr) le prédisposent à la confection de très nombreuses préparations : confiture, jus, sorbet, vinaigre. Malgré sa peau épaisse, ce cépage est souvent apprécié comme raisin de table. En ce qui concerne les produits alcoolisés, l'eau de vie d'Isabelle est très réputée en de nombreux endroits. Vinifié seul, ce cépage donnera d'excellents rouges ou rosés souvent faiblement alcoolisés, mais aussi des pétillants aux parfums et arômes fruités exceptionnels (abominablement foxé pour d'autres...).

b) Malus Sieversii et création Variétale

On parle de plus en plus de *Malus Sieversii*, la pomme préhistorique. Ce pommier peut atteindre 30 m de hauteur et vivre jusqu'à 300 ans.

L'espèce Kazakhe *M Sieversii* est à l'origine de l'essentiel de nos cultivars, bien que *malus Sylvestris*, notre pomme sauvage européenne, ait aussi sa part de contribution.

Adaptation au milieu naturel



Photo d'un vieux pommier *malus sieversii*



Au Kazakhstan les arbres de pommiers sauvages occupent différentes latitudes sur les reliefs de différentes chaînes montagneuses entre 800 et 1800 m.

En 1929, le biologiste russe Nikolai Vavilov découvre les forêts de pommiers sauvages du Tian Shan et émet l'hypothèse que cette région est le lieu d'origine de la pomme.



Des scientifiques comme Aymak Dzhangaliev et Barrie Juniper ont émis quelques hypothèses illustrées dans l'excellent film de Catherine Peix « Les Origines de la pomme ou le jardin d'Eden Retrouvé. »

Des fruits de différentes tailles, de différentes saveurs, de gammes de couleurs très variés, de maturations très étalées, nous ne pouvons que constater avec humilité que l'homme n'a pas inventé grand-chose par rapport à la biodiversité de fruits sauvages.



Depuis 2005, les recherches sur *Malus Sieversii* en France ont permis de montrer que les expériences faites permettent de produire des arbres sans alternance et en quantité.

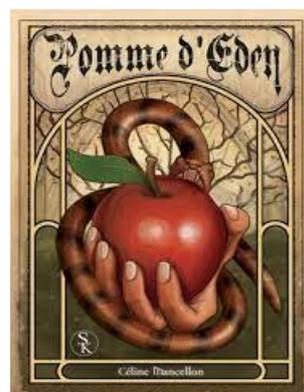
L'utilisation de *Malus Sieversii* est intéressante pour introduire des gènes inédits de résistance aux maladies et pour palier l'alternance.

Il est clair comme le souligne Pascal Heitzler (directeur de recherche et généticien au CNRS) que « *Malus sieversii* contribuera largement à l'arboriculture fruitière de demain ».

Les populations sauvages très diversifiées de *Malus Sieversii* pourraient être une source d'inspiration pour l'agencement des arbres dans nos vergers afin de diminuer la diffusion du carpocapse, en jouant sur l'implantation d'arbres produisant des fruits très différents.

Enfin, il est important de préserver les centres d'origine des espèces nourriciers, d'autant plus que de lourdes menaces pèsent sur nombre d'entre eux à cause du développement de l'activité humaine.

(Sources : revue Fruits Oubliés n°68 « le pommier du Kazakhstan »)



4) L'astuce du mois

Associer consoude et arbres fruitiers

Toujours prompt à chercher des astuces qui lui permettent de cultiver son jardin le plus naturellement possible, M. D. a planté de la consoude aux pieds de ses jeunes arbres fruitiers. Une décision pleine de bon sens et d'intérêt.

La consoude est une plante vivace de grande vigueur, dotée d'un puissant système racinaire qui pénètre profondément dans le sol. Elle est ainsi capable d'aller chercher en profondeur de nombreux minéraux indispensables à la vie des végétaux. Or il arrive fréquemment que ceux-ci soient entraînés par les pluies dans le sous-sol, avant que les plantes à système racinaire plus superficiel n'aient eu le temps de s'en nourrir pleinement. En valorisant le feuillage de la consoude, le jardinier



La consoude est une plante aux mille vertus. © iStock/City presse

peut donc remettre à disposition ces éléments nutritifs pour les autres plantes.

Valorisation directe et indirecte

Les extraits végétaux à base de consoude (purin, décoction, macération, infusion...)

sont prisés des jardiniers bio pour leurs grandes valeurs nutritionnelles. Ils sont notamment riches en phosphore et surtout en potasse, deux éléments qui ne sont pas courants dans ce type de préparation, mais pourtant primordiaux pour la santé

des plantes, la vigueur de leur floraison et de leur fructification. La valorisation directe consiste plus simplement à se servir du feuillage en paillis au pied des plantes dont l'action sera plus diffuse, mais tout aussi vertueuses à long terme.

Bonne association

En installant une consoude au pied de ses arbres fruitiers, M. D. entend bénéficier sans effort d'un paillage de haute qualité lorsque la plante perdra ses feuilles à l'automne. Plus généralement, la cohabitation de différents systèmes racinaires engendre une augmentation des bactéries et des champignons microscopiques qui vivent en symbiose avec eux. Leur présence attire une pédofaune variée (insectes, vers...) dont l'action entraîne l'aération et le décompactage de la terre, la création d'humus et une meilleure rétention en eau. En un mot, elle augmente la fertilité naturelle du sol.

Au Jardin

Les vers blancs

"Grosse tête
P'tit cul"
C'est la larve
du HANNETON.

HAHA!!! Je mange les racines de vos plantes, et quand je serai un hanneton, je boufferaï les feuilles!!!

"P'tite tête
gros cul"
C'est la larve
de CÉTOINE.

Hiti!!! Je décompose les déchets végétaux et je fais de la belle terre!!! Et quand je serai une cétaine, je polliniserai vos fleurs!!!

Cétaine ou hanneton ?

Comment différencier larve de cétaine et larve de hanneton ?
_Brigitte Losilla, Chalons (38)
Vincent Olry : ce dessin résume tout !
Un autre "truc" : posez-les sur une surface dure : toutes deux possèdent des poils sur le dos, mais seule la larve de cétaine s'en sert pour se mouvoir, alors que celle du hanneton utilise plutôt ses pattes.

Mozambique
Jardin

5) Protection de la biodiversité locale

Le cerisier du chemin des Bateliers un arbre remarquable

L'association les Amis d'Elzeard protège les variétés fruitières locales, comme ce vieux cerisier situé chemin des bateliers côté St Rambert qui date de plus de 90 ans selon son propriétaire Jean Lazard. Il s'agit d'une variété de Burlat très précoce dont nous avons prélevé en décembre des greffons pour pérenniser la variété. Nombreuses furent les générations d'enfants à profiter de ses fruits savoureux sur le chemin du retour de l'école maternelle des Barques.



Découvrez début avril votre prochaine Naturazette où il sera question de la destruction d'un écosystème local route de St Marcellin à St Just St Rambert avec la construction d'un immeuble avec 11 appartements à destination d'une clientèle haut de gamme.

La planète est en surchauffe, il faut d'urgence la mettre à l'ombre des arbres...

Prenez soin de vous et profitez du printemps qui arrive... Et surtout en cette période de crise sanitaire à partir du 1^{er} Avril n'oubliez pas de compléter l'attestation de déplacement ci-dessous :

ATTESTATION DE DEPLACEMENT EN TOUTE LEGERETE

A PIED, A CLOCHE PIED, EN VELOCPEDE, EN AUTOMOBILE EN LICORNE, EN MONTGOLFIERE, EN DRAGON OU BALAI MAGIQUE

En application de l'article 1^{er} des droits fondamentaux de la souveraineté d'être sur Terre avec les lois universelles

JE SOUSSIGNE(E).....

Né€ sous le signe de l'Amour, de la joie et de libre créativité pour tous.

DEMEURANT là où je SUIS avec bonheur, bien ancré(e) dans la TERRE Mère, bien relié(e) à la source, bien aligné sur mon Soi le plus élevé et le plus authentique.

Je certifie qu'en tant qu'être libre et bien vivant, je m'autorise à me déplacer corps et âme en toute conscience à l'extérieur pour effectuer mes achats de première nourriture de bonne qualité vibratoire organique, dans les établissements grands ouverts à cet état de penser sain rempli d'humour, de respect de Soi et d'autrui.

Fait à.....

Le

En toute solidité intérieure.

SIGNATURE