

JARDINS  du
LOIRET

REVUE DE LA SOCIÉTÉ
D'HORTICULTURE D'ORLÉANS
ET DU LOIRET ET DU COMITÉ
DÉPARTEMENTAL
DE FLEURISSEMENT DU LOIRET

shol.fr

N° **62**

AUTOMNE 2024



SOMMAIRE

✿ Editorial.....	2
Les arbres fruitiers et la taille	
✿ De la fleur au fruit ...Fructification.....	3 à 4
✿ Des arbres fruitiers oubliés.....	5 à 7
✿ Introduire des arbres fruitiers en milieu urbain.....	8
✿ La génétique au service de la détermination des vieilles variétés locales.....	9 à 10
✿ La protection du patrimoine génétique fruitier dans le Loiret.....	11 à 12
✿ Les amandiers.....	13
✿ La taille des arbres fruitiers.....	14 et 15
La vie de la SHOL	
✿ La commission voyage : le voyage Les Pouilles en Italie.....	16
✿ « O'jardin des plantes » jardin des plantes d'Orléans.....	17
✿ La Saint-Fiacre - CDI Renault-Dupont.....	18
✿ Concours international de roses d'Orléans.....	19
Le Comité Départemental du Fleurissement	
Le fleurissement.....	20
Palmarès des maisons de particuliers et des lieux fleuris par commune.....	20 à 21
La vie des sections.....	22 à 31
- Chécy - Bou - Mardié - Combleux - Donnery.....	22 à 23
- Bassin du Giennois.....	24
- Fleury - Semoy - Chanteau.....	25
- Ligny-le-Ribault.....	26
- Olivet.....	27
- Pithiverais - Gâtinais.....	28
- Saint-Denis-en-Val - Saint-Jean-le-Blanc.....	29
- Saint-Jean-de-Braye.....	30
- Saint-Pryvé-Saint-Mesmin.....	31
✿ Les abeilles.....	32 à 33
✿ Recette.....	34
✿ Bulletin d'adhésion 2025.....	35

Société d'Horticulture d'Orléans et du Loiret

84 rue du Beuvron - 45160 OLIVET

Tél. 02 38 62 37 40

www.shol.fr - E-mail : message@shol.org

Fondée en 1830 - Déclarée en 1839.

Association reconnue d'utilité publique par décret du 6 Juin 1885.

Horaires d'ouverture des bureaux de la SHOL :

9h-11h/14h-16h lundi, mardi et jeudi

Permanence téléphonique :

9h-12h/14h-15h30

tous les jours sauf mercredi après-midi

Éditorial

La santé de nos arbres fruitiers est-elle davantage menacée qu'auparavant ?

La réponse est indéniablement OUI. Les arbres fruitiers, comme toutes les plantes, cultivées ou non, ont toujours subi une pression d'agents biotiques qui ont trait au domaine du vivant, notamment les ravageurs (insectes, acariens, nématodes, virus, bactéries...). Depuis quelques années déjà, le réchauffement climatique tend à augmenter le nombre annuel de générations des ravageurs. Dans ce même temps, le commerce international facilite l'entrée de nouveaux bioagresseurs sur notre territoire, sans que nous disposions de parade immédiate pour les réguler. Ce qui nous pose le plus de problème, à ce jour, relève des agents abiotiques, qui n'ont pas trait au vivant, mais à des conditions environnementales au sens large. Dans cette catégorie, nous rangeons les mauvais choix d'espèces ou de variétés par rapport à la nature du sol ou du microclimat du lieu de culture. Mais désormais ce qui nous préoccupe le plus n'est pas le réchauffement climatique au sens strict, mais plutôt le dérèglement climatique avec la survenue, à ce jour, en totale imprévisibilité, de phénomènes extrêmes : les canicules, le gel tardif, l'absence de froid l'hiver, les violents orages avec de plus en plus de gros grêlons agglomérés ...

Ce dérèglement impacte la plupart de nos arbres fruitiers plus que les autres plantes cultivées parce qu'ils ont besoin d'une saisonnalité qui tend à disparaître. Les arbres fruitiers ont des besoins spécifiques, particulièrement en températures à des moments précis de leur cycle de développement. Le froid, en jours courts, l'hiver, permet de lever la dormance et d'initialiser la floraison. Un pommier nécessite un quota de froid allant de 200 à 600 heures durant l'hiver, selon les variétés. Pour un amandier, dont il est largement fait état dans notre bulletin, le besoin en froid l'hiver est de l'ordre de 100 à 400 heures. Une fois la dormance levée, l'absence de froid en début de printemps entraîne des floraisons anormalement précoces qui sont exposées au gel tardif de cette saison. Lors de la floraison, des printemps trop frais retardent la pollinisation par les insectes, pas nécessairement présents en nombre suffisant.

Le manque d'eau récurrent affecte la qualité et surtout le calibre des fruits. En cas d'insuffisance grave en eau, pour ne pas s'exposer à une mort certaine, la plante puise l'eau accumulée dans ses fruits ; c'est typiquement le cas des abricotiers dans les Pyrénées Orientales soumis depuis plusieurs années à une sécheresse intense. Les pertes de production ont un effet économique certain pour les producteurs et conduisent au renchérissement des fruits pas toujours bien compris par les consommateurs. Le « dépaysement » des espèces en fonction du changement climatique est une solution. c'est le cas du lancement de la culture des amandiers dans le pithiverais développé dans ce dossier.

L'adaptation génétique au sein d'une même espèce est une autre voie prometteuse. Mais c'est un travail dans la durée, alors que les changements climatiques sont rapides.

MJ

Le Comité de Rédaction remercie toutes les sections qui ont collaboré à ce numéro.

Revue d'information destinée aux seuls adhérents

Directeur de la publication : Fernand GOURLOT

Comité de rédaction : Président : Alain PICARD

Assistante de rédaction : Sophie CORNÉE

Membres : Michel JAVOY, Claude LEFORESTIER, Daniel BERGERON,

Françoise RAYNAUD, Odile TEYRIER, Jacques PAVARD

Crédit photographique : SHOL

Photo de couverture : Alain PICARD

Conception et réalisation : Editions Le Bakh

Imprimé en France - Dépôt légal à parution.

AC : André Chanclou	JP : Jacques Pavard
AF : Antony Frison	JPB : Jean-Pierre Baudeuf
AT : Arnault Travers	JPG : Jean-Paul Gatellet
CCL : Christian Cordier-Lallouet	JPR : Jean-Pierre Riglet
CJ : Claude Jeandier	JS : Jean Soulas
FR : Françoise Raynaud	LB : Luc Berruet
GB : Gérard Bobet	MJ : Michel Javoy
GD : Gérard Denis	MN : Monique Nicaud
GD : Ghislaine Duverger	MNC : Marie-Noëlle Chaumette
IB : Isabelle Bouttet	PP : Philippe Proust
JMH : Jean-Marie Hémeray	RW : Raphaël Willaert
JPA : Jean-Paul Amory	

Les arbres fruitiers et la taille

DE LA FLEUR AU FRUIT...FRUCTIFICATION

« L'homme pense au fruit mais l'arbre pense à la graine »

Citation de Nietzsche

Le terme fruit provient du latin fructu

(« droit de disposer des fruits d'une chose »)

Le terme fleur provient du latin flos

(« fleur, partie la meilleure de quelque chose »)

Botanique

En botanique, le fruit est l'organe végétal protégeant la graine.

Le fruit remplit deux fonctions successives au cours de son développement :

- Il protège les graines en formation, contre les contraintes climatiques et les animaux ;
- Il met en œuvre (développement achevé) la dissémination des graines.

Attention, de nombreux fruits botaniques ne sont pas comestibles et peuvent même être toxiques.

Le fruit se forme à partir d'une fleur qui a été pollinisée. La formation du fruit résulte de la transformation du pistil après la fécondation ou parfois sans fécondation, la paroi de l'ovaire forme le péricarpe du fruit et l'ovule donne la graine. Parfois le fruit résulte d'une transformation d'une autre partie de la fleur comme le réceptacle floral, dans ce cas on parle de faux fruit, comme par exemple la pomme ou la fraise, ou d'une autre transformation de plusieurs fleurs d'une inflorescence, comme par exemple, le fruit du mûrier, de la mûre, de l'ananas.

Histoire, histoire d'homme...

Dans la mythologie romaine, la déesse du fruit et des vergers est Pomone. Elle aimait les arbres chargés de fruits et effectuait mille tâches pour apprivoiser la nature.

Le fruit a participé à la structure du monde chargé de symbole, il en a tissé un lien privilégié avec les hommes.

Depuis son origine, venue du fond des âges, l'homme a cueilli des fruits pour se nourrir en sachant utiliser toutes les ressources de son milieu. Présent en toutes saisons, les fruits sauvages éclatants ou discrets (couleurs, grosseurs) apparaissent le long des chemins ou des sous-bois.

Avant l'arrivée des cultures fruitières, la cueillette des fruits sauvages était très courante à la campagne et la reconnaissance était transmise de génération en génération dans leurs utilisations pour leurs vertus ou leur toxicité.

Aujourd'hui, nous sommes la génération qui perdra la connaissance de tous ces fruits.

L'histoire des fruits accompagne les civilisations grâce à la communication et à l'attrait des nouveautés. Les voyages ont facilité l'introduction et la consommation de nouvelles espèces fruitières.

L'adaptabilité du monde végétal nous permet aujourd'hui de bénéficier de sa richesse et de sa diversité. Les fruits tropicaux et les fruits méditerranéens illustrent et évoquent ce lieu de prédilection des fruits du soleil, l'abondance, les couleurs, les parfums exotiques participent à notre alimentation (banane, ananas, avocat, agrumes).

Au sujet des fruits nouveaux, l'homme travaille à améliorer les espèces fruitières, à produire des fruits plus gros, plus beaux, meilleurs, à sélectionner des plantes plus rustiques et plus productives. Cette recherche empirique nous précipite vers un enjeu commercial et économique.

Jusqu'où l'homme ira-t-il ? Variétés nouvelles, nature, magie, surprises saisissantes et magnifiques... la nature est égale avec abondance.

Fruits ou légumes ?...

Une question qui revient souvent : la tomate, fruit ou légume ?

Dans certains cas, la distinction entre fruit et légume devient délicate : le melon, fruit souvent consommé en entrée comme légume, des fruits cuisinés accompagnent des plats de viande (le canard à l'orange) et inversement la patate douce, un légume naturellement sucré, s'accommode en dessert.



Le citrus limon



Le citrus limon



Le bananier



Le bananier



Pseudocarya



Pseudocarya

Citations

« Un bon arbre ne peut porter de mauvais fruits, pas plus qu'un mauvais arbre n'en peut porter de bons. »

Blaise de Montluc

« Les jours sont des fruits et notre rôle est de les manger. »

Jean Giono

« On connaît par les fleurs l'excellence du fruit. »

Thomas Fuller

« La branche chargée de fruits s'incline. »

Thomas Fuller

J.P.G.

Une classification s'impose

- les fruits aqueux ou frais (teneur en eau à 80 %) comme la tomate, le melon, la pastèque, les pêches, les framboises.
- les faux fruits comme la fraise, la pomme, l'orange...
- les fruits légumes comme les tomates, courgettes, poivrons...

Une autre classification, paraissant plus simple

- les fruits frais à pépins : pomme, poire, raisin, melon, kiwi, fruit de la passion
- les fruits frais à noyaux : pêche, abricot, cerise, mangue
- les agrumes : pamplemousse, citron, orange, clémentine...
- les fruits rouges : fraise, framboise, groseille, cassis, myrtille...
- les fruits amylicés ou farineux : banane, châtaigne ou marron
- les fruits oléagineux : avocat, olive, noix de coco...
- les graines oléagineuses : tournesol, amandes, noix, noisettes...
- les fruits séchés ou fruits secs : datte, pruneau, raisin sec, abricots, figues, papaye ou fraise...

LE CONSEIL D'ARCHITECTURE, D'URBANISME ET DE L'ENVIRONNEMENT (CAUE) DU LOIRET

De provenance très ancienne, deux espèces fruitières sont pratiquement inconnues des consommateurs. Il faut aussi avouer que les palais de nos amateurs ne sont plus habitués à manger des fruits blets. Leurs adaptations à la plupart des sols, leurs qualités diverses et le souci d'un maintien de la biodiversité plaident en faveur de leur sauvegarde.

Le résumé comparatif suivant doit vous permettre de mieux les découvrir :

	LE CORMIER	LE NÉFLIER
Nom vulgaire	Sorbier domestique alias cormier	Néflier d'Allemagne
Nom botanique	<i>Sorbus domestica</i>	<i>Mespilus vulgaris</i>
Description	Hauteur 10-20 m branches dressées	Hauteur 6 m, port étalé, ramifié
Famille	Rosacées	Rosacées
Feuilles	Composées de 11 à 19 folioles dentées	Alternes, simples, elliptiques ou oblongues
Inflorescences	En corymbe en mai-juin	Isolées en mai
Fleurs	Unisexuées, blanches	Blanches
Fruits	En bouquets, jaunâtres forme petite poire ou pomme	Fruits brun-marron arrondis, portant les restes des sépales
Maturité	Octobre	Octobre-novembre
Pépins	Aplatis	En forme d'osselet
Multiplication	Semis	Semis, marcottage, greffage
Usages	Le fruit : en confiture, alcool, cidre Le bois : couleur rose (très dur) utilisé en lutherie, menuiserie, vis de presseoir Plante médicinale et mellifère	Confiture Plante médicinale (astringente)
Longévité	Pousse très lente, peut atteindre 500 ans	60-80 ans
Sols	Plutôt calcaires, secs	Peu exigeants
L'arbre dans les noms propres	Cormier (Eure), Cormeray (Loir-et-Cher), Cormeilles-en-Parisis (Val d'Oise)	Mesples (Allier), Meslay (Mayenne)
Espèces voisines	<i>Sorbus Aucuparia</i> ou sorbier des oiseleurs	<i>Eriobotrya Japonica</i> ou Néflier du Japon (décoratif)

Ces deux espèces sont peu fréquentes dans le Loiret. On n'a pas de recensement précis mais on peut remarquer quelques cormiers de-ci de-là : bord du canal, mairie de Autry-le-Châtel, par exemple. Les néfliers sont plus discrets et sont plutôt présents dans les anciennes propriétés rurales.

Le cormier

Discret, cet arbre se reconnaît plus facilement à l'automne du fait de son feuillage flamboyant et de ses fruits si caractéristiques. Il est souvent présent dans les haies ou isolé au milieu d'un champ. Sa pousse est très lente; la méconnaissance des citoyens à l'égard de cette espèce et la non-rentabilité commerciale ont entraîné une certaine indifférence à l'égard de cet arbre.

Il présente pourtant beaucoup d'intérêts dans la mesure où il s'adapte à tous les sols. Ses fruits 'cormes' ressemblent à une petite poire pouvant se conserver après séchage. On peut aussi valoriser les fruits en confiture.

Le cormier



Le feuillage



Une branche



Cormier fruits jaunes

Mettre dans une bassine les fruits blets, les recouvrir d'eau, amener à ébullition et laisser cuire pendant deux minutes. Passer au moulin à légumes pour éliminer les pépins et la peau. Peser et ajouter 700 g de sucre par kg de purée. Cuire 20 mn, mettre en pots. On peut ajouter de la vanille ou de la cannelle.

Le bois a la caractéristique d'être très dur et est utilisé pour des pièces qui subissent des frottements : engrenages de moulin par exemple.

La multiplication par semis est facile et surprenante. D'un pépin gros comme une punaise de lit sort une racine énorme et la pousse les premières années peut atteindre 40 cm .

Cet arbre représente un intérêt en forêt et l'ONF associe désormais à ces plantations des plants de cormier.

Dans certains départements comme le Jura, l'association des croqueurs de pommes a engagé un recensement des arbres par le biais d'une enquête auprès des mairies. Ces actions montrent que le cormier ne peut tomber dans l'oubli et fait partie de notre patrimoine botanique.

Sa sauvegarde est peut être assurée.

Le néflier

Malgré son nom latin, le néflier n'est pas originaire d'Allemagne mais d'Asie Mineure (l'actuelle Turquie) où il est cultivé depuis l'an 1000 av. J.-C. Il fut ramené en Europe par les Romains et figura ensuite parmi les espèces recommandées par Charlemagne dans le capitulaire De Villis.



Fleur néflier

Mespilus germanica peut être un arbuste ornemental du fait de sa floraison et sa curieuse fructification. Mais il est surtout cultivé pour ses fruits comestibles, parfois utilisés dans les Balkans en distillerie et confiserie (fruits glacés).

Cette espèce peu présente dans les jardins a pourtant plusieurs atouts : peu encombrant avec des rameaux tortueux présentant une écorce écaillueuse. Parfois épineux à l'état sauvage, les cultivars issus de croisements réalisés par l'homme sont inermes, il a l'avantage de ne pas avoir besoin d'être taillé.

L'arbre est auto fertile et n'a donc pas besoin de la proximité d'un autre sujet pour fructifier. Les fruits, ou nèfles, de 2 à 3 cm de diamètre (4 à 6 cm chez les variétés à gros fruits), ont une forme de petite poire ou de toupie aplatie et portent des sépales persistants à leur sommet. Sur le plan botanique, ce fruit est une fausse drupe (en fait, un piridion), analogue aux pommes, poires, coings. En effet, la partie charnue résulte essentiellement du développement du réceptacle floral qui enveloppe complètement à maturité les cinq carpelles repoussant à son sommet les sépales persistants.

Sa multiplication par semis est difficile car la stratification est longue. On préférera le greffage sur poiriers ou crataegus.

Prendre 50 g de feuilles et faire bouillir dans 1 l d'eau. À utiliser en gargarismes ou en bains de bouche, en cas de maux de gorge ou de plaies de bouche.



Fruit du néflier

Valorisation des fruits :

Les nèfles sont immangeables telles quelles, mais sous l'effet du froid, elles se transforment totalement. Dures, acides et extrêmement astringentes une fois mûres, elles subissent une surmaturation, le « blettissement », qui en modifie énormément sa chair. Elles deviennent alors crémeuses, douces et merveilleusement parfumées, avec une subtile saveur vineuse qui fait le plaisir des amateurs. Le plus simple est de les étaler sur un lit de paille sèche où elles blettissent en quelques semaines.

Une fois mûres, les nèfles se dégustent telles quelles, en compotes ou en confitures après en avoir retiré les gros noyaux. On opère un peu comme pour les cormes.

On peut aussi préparer du vin de nèfles ou bien du sirop pour régulariser le transit intestinal. Enfin, les feuilles peuvent être utilisées en décoction.

INTRODUIRE DES ARBRES FRUITIERS EN MILIEU URBAIN

L'aspect paysagé et l'aspect productif des arbres plantés en ville étaient autrefois une évidence afin de bénéficier de ce qu'ils produisaient. On peut citer les murs à pêches de Montreuil créés au XVII^e siècle. Les vignes de cépage chasselas à Thomery en Seine-et-Marne furent l'objet d'une méthode de conservation novatrice au milieu du XX^e siècle... Au-delà de la France, en Espagne, Séville a conservé ses fruitiers (orangers, bigaradiers...) dans la ville. Au Japon, Tokyo fait pousser des kakis. En République Tchèque, on peut encore voir les plantations le long des routes.

Au XX^e siècle, l'agriculture intensive et l'hyperspécialisation ont tiré un trait sur la fonction productive des arbres pour laisser place aux arbres d'ornement tels que le platane qui a destitué les arbres donnant du bois d'œuvre comme l'orme.

De nombreuses communes tentent de diversifier le paysage de leur ville en choisissant une plus grande variété d'essences plus adaptées aux nouvelles conditions climatiques. A titre d'exemple, la ville de Tours vise des jardins gourmands dans les quartiers et des vergers participatifs selon le concept de « ville comestible » intégrant des « zones à cueillir » dans les parcs et jardins de la ville tourangelle.

La plantation d'arbres fruitiers, qui avait été délaissée, tente à réapparaître pour des raisons diverses :

- Des arbres fruitiers, mémoire d'un passé communal comme on le note pour la vigne ;
- Des arbres fruitiers comme essence à formes variées capables de valoriser des espaces différents du plus grand au plus petit.

En sus de ces motivations primordiales, les arbres fruitiers en ville permettent de :

- Maintenir une diversité biologique plus importante ;
- Fournir un habitat et de la nourriture pour diverses espèces (oiseaux, abeilles etc.) ;
- Créer un paysage dit comestible ;
- Sensibiliser les jeunes et moins jeunes à la découverte de ces arbres ;
- Accroître le stockage du carbone et des polluants ;
- Faciliter l'esthétique des paysages par des floraisons abondantes et échelonnées.

La taille ou la récolte peuvent aussi faciliter les rencontres et renforcer les liens sociaux. Les arbres fruitiers s'accordent bien à la gestion différenciée des espaces un peu délaissés.

Les diverses formes possibles

Selon un sondage, les villes possèdent majoritairement des fruitiers de plein vent, moyennes et hautes tiges à 80 %. Les arbres fruitiers permettent une bonne valorisation des espaces par le choix de formes adaptées (des formes de plein vent dans des espaces linéaires ou aérés, des basses tiges dans des lieux plus restreints, des espaliers le long des murs).

Les espèces possibles

Les variétés à planter ainsi que l'entretien à apporter aux arbres varient en fonction des objectifs de chacun (promotion d'anciennes variétés, production fruitière familiale etc.) et de la place à disposition.

Le pommier est incontestablement le plus adapté au milieu urbain. Les poiriers et pruniers sont bien adaptés mais plus fragiles. D'autres espèces comme le cormier, le cognassier ou le néflier permettent à la population de les découvrir.

Les abricotiers ou les pêchers sont moins conseillés en raison des maladies affectant leur feuillage.

Les limites

Il faut éviter la plantation d'arbres fruitiers sur les parkings. En revanche dans les haies vives, ils ont toute leur place.

Dans les villes où la plantation des arbres fruitiers a débuté, l'entretien est assuré pour 84 % par les services communaux. Dans les autres cas, il est conduit par des associations spécialisées ou les habitants eux-mêmes.

Si pour les arbres hautes tiges, la taille est limitée pour les formes palissées, il faut avoir des agents qui ont bénéficié d'une formation particulière.

En conclusion

Avant de mener des actions visant à la réintroduction des arbres fruitiers en ville, il faut commencer par inventorier les vieux arbres et les protéger.

Il est incontestable que planter des arbres fruitiers peut permettre l'apprentissage à leur culture, la sauvegarde d'anciennes variétés et la sensibilisation à l'environnement. Il faut aussi avouer que nous manquons de recul sur les expériences menées dans diverses villes qui ont introduites des plantations fruitières récemment.

J.P.R.

LA GÉNÉTIQUE AU SERVICE DE LA DÉTERMINATION DES VIEILLES VARIÉTÉS LOCALES

Donner un nom sur une variété locale peut s'avérer difficile et requiert de l'expérience et une bonne connaissance de ces variétés. Depuis le XVI^e siècle, divers auteurs ont recensé les principales variétés cultivées et ont réalisé des descriptions plus ou moins précises. De nombreux livres de pomologie ont ainsi été rédigés parmi lesquels :

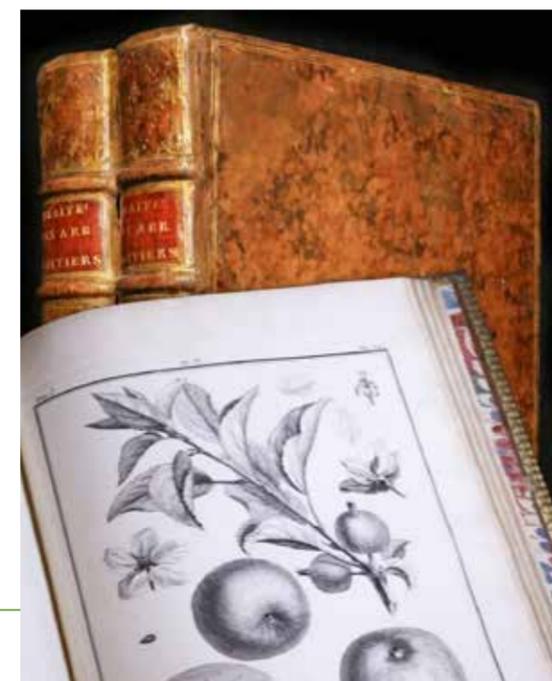
- « *Traité des arbres fruitiers* » Duhamel du Monceau - 1768
- « *Le Jardin Fruitier, histoire et culture des arbres fruitiers, des ananas, melons et fraisiers ; description et usages des fruits* » Jean Giono - 1821
- « *Le Verger et son Histoire, culture et description des variétés de fruits les plus généralement connues* » Mas Alphonse - 1865
- « *Dictionnaire de Pomologie* » Leroy André - 6 tomes en 1867
- « *Détermination Rapide des Variétés de Fruits. Poirs et Pommes* » Vercier Joseph - (Tome 1) en 1934
- « *Détermination Rapide des Variétés de Fruits : Cerises et Fraises* » Vercier Joseph - (Tome 2) en 1934
- « *Détermination Rapide des Variétés de Fruits : Abricots, Pêches, Prunes* » Vercier Joseph - (Tome3) en 1941
- « *Répertoire alphabétique des variétés de pommes et des synonymes* » Marlaud René - (Méthode de détermination) 1990
- « *Répertoire alphabétique des variétés de poires et des synonymes* » Marlaud René - (Méthode de détermination) 1993

On pourrait encore citer Baltet Charles, Chasset Louis, Choisel Jean-Louis etc.

Dans le Loiret, notons l'ouvrage de Le Lectier qui liste les variétés de son verger en 1628 et bien plus récemment, le livre de Michel Dardelet qui décrit entre autres un certain nombre de pommes locales.

Tous ces ouvrages vous permettent d'avoir une vision plus précise des phénotypes de la variété mais sans en avoir toujours la certitude que la vôtre correspond bien à celle décrite. En France, on dénombre près de 1000 variétés décrites d'où un très fort risque d'erreur d'identification.

Traité des arbres fruitiers - Duhamel du Monceau



L'ère de la pomologie moléculaire est arrivée

Depuis 2012, l'INRA d'Angers, dans le cadre d'un projet COREPOM, évalue la diversité et la structuration des vieilles variétés de pommes françaises. La pomme est le premier arbre fruitier dont le génome a été entièrement séquencé. Son ADN génomique est morcelé en ensembles de 17 chromosomes, soit 2 ensembles pour les diploïdes qui comptent ainsi 34 chromosomes ou 3 ensembles pour les triploïdes avec 51 chromosomes (3*17).

Les analyses effectuées par l'IRHS-INRAE d'Angers portent sur 24 marqueurs pour les pommes et 19 pour les poires, marqueurs qui sont des zones bien précises du génome. Ces marqueurs présentent, selon les variétés, de petites variations de longueur exprimées en nombre de paires de bases, mais sont constants pour une même variété.

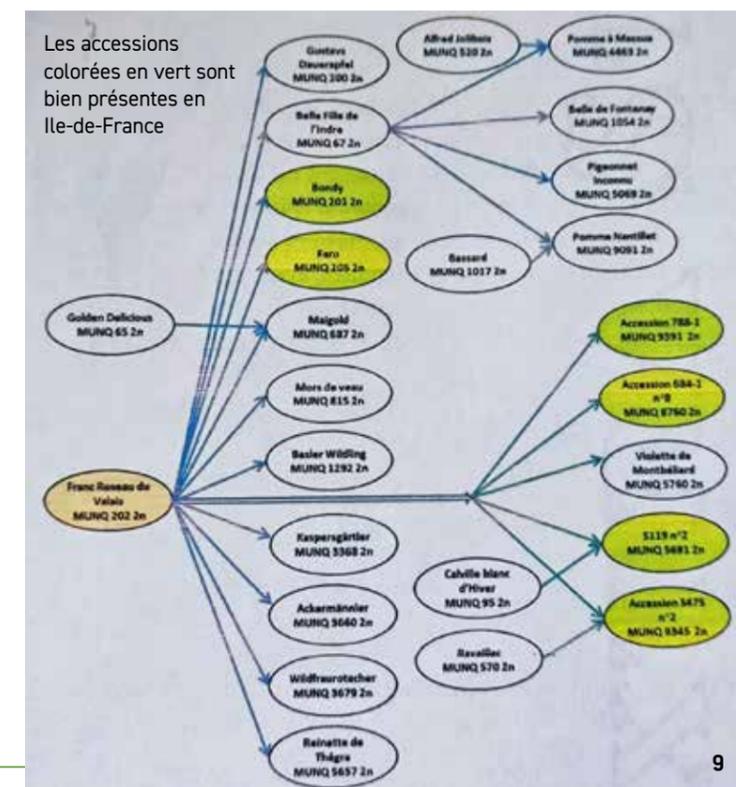
La représentation du profil génétique de chaque variété par la carte de ses marqueurs est unique. Identifiée par un code MUNQ pour les pommes (pour Malus unique génotype code) et un code PUNQ pour les poires (Pyrus unique génétique code), cette représentation est commune à tous les laboratoires d'analyse d'Europe.

Une base de données de référence a pu ainsi être constituée en associant les noms historiques aux profils génétiques. Par la suite, la comparaison du profil d'une variété analysée à ces données de référence permet de vérifier le nom de cette variété. De plus, ces profils génétiques déterminés avec les données SSR permettent aussi d'identifier les variétés qui ont des liens de parenté.

Avec les progrès de la technique, le nombre de sites auscultés sur le génome a évolué et est passé de 24 marqueurs pour les analyses de type SSR à plus de 250 000 SNP, ce qui augmente considérablement la fiabilité des diagnostics de parentés entre variétés présumées sur la base des profils SSR.

Avec les apports de l'association des Croqueurs de pommes notamment, à ce jour en France, 10 000 échantillons (accessions pour les scientifiques) ont été analysés pour les pommes entre 2012 et 2022 et 3500 pour les poires.

On retrouve 3270 codes uniques pour les pommes et 1341 codes uniques pour les poires.



Arbres fruitiers en ville



LA PROTECTION DU PATRIMOINE GÉNÉTIQUE FRUITIER DANS LE LOIRET

Exemples d'informations découlant des analyses :

La Reinette franche de référence MUNQ 278 est assez peu connue : seulement 6 échantillons analysés avec son profil dont deux sous le nom « Herceg Batthyanyi Alma ». En revanche, 11 variétés portant son nom se sont révélées avoir un MUNQ différent, donc être des variétés différentes.

Un jeu d'allèles* de la Reinette franche se retrouve dans le profil de très nombreuses variétés dans le monde entier, qui sont donc ses descendants. Ce sont ces nombreux enfants qui ont permis de confirmer le lien entre son profil et son nom. Parmi ces descendants (plus de 170 ont été identifiés), on peut citer les variétés Calville blanc d'hiver MUNQ 95, Calville rouge d'hiver MUNQ 361 et Reinette de Cuzy MUNQ 1521, qui sont issues du croisement de Reinette franche avec la Calville rouge MUNQ 1114 comme second parent.

Les variétés : Reinette du Mans, de l'Estre, Patte de loup, Bonne Hotture, Calville malingre, Pepin Meunier, Béraud etc. sont issues de croisements de Reinette franche avec diverses autres variétés comme second parent.

La reinette Franche a généré principalement des enfants diploïdes et assez peu d'enfants triploïdes puisque 14 seulement ont été identifiés pour lesquels Reinette franche apporte ses deux jeux d'allèles (dont Reinettes grises et blanches du Canada), et 28 pour lesquels Reinette franche ne contribue que pour un jeu.

(*) : un allèle : chacune des versions d'un même gène (ou d'un même marqueur) des différents jeux de chromosomes du génome.

MUNQ : (Malus (pommier) UNIQue code d'identification de l'INRA après analyse génétique

Les lignées des pommes « Châtaignier »

En 2021, 58 échantillons avaient été analysés portant le nom de « châtaignier » représentant 32 variétés différentes.

Si deux variétés ne prêtent pas à confusion : la Châtaignier de Meaux ou la Châtaignier de Sens, la plupart sont des synonymes locaux de variétés référencées sous d'autres noms (Faro, Ravailac).

La Reinette de Courtenay avec le MUNQ 892, variété supposée locale et décrite dans le Loiret, s'appelle Reinette de Courtaut en Haute-Savoie et dans l'Isère. Elle est conservée à l'INRA sous ce nom en provenance de Suisse (Wädenswil) en 1988 et elle a été envoyée à la NFC en Angleterre en 1948 par la Station Fédérale Arboricole et viticole de Lausanne !

TRIVERS
Producteur & Obtenteur
Spécialiste
des Grimpances & Petits Fruits
depuis 6 Générations
-10% avec le code Promo SHOL22
chez notre partenaire
www.clematite.NET
Des producteurs, directement chez vous !

Voyagez en toute tranquillité
d'esprit avec notre service
clientèle dévoué.
ARLINA VOYAGES
116 rue du Faubourg Banner
45000 Orléans
02 38 62 13 49

**Pépinières
de Brûlas**
LANGEVIN & FILS
Arbustes • Graminées • Vivaces & fougères • Petits fruits
Rosiers • Conifères • Plantes méditerranéennes
Accueil des particuliers uniquement le samedi matin
entre 9 H et 12 H ou sur rendez-vous
370 rue de Brûlas - 45560 Saint-Denis-en-Val
02 38 76 72 47 - www.pepinieresdebrulas.com

La diversité de notre patrimoine fruitier qui s'est révélé au fil des années, sans doute lié à la multiplication en pépinières depuis le XVI^e siècle, nécessite une sauvegarde attentive.

Dans le département, diverses structures concourent à cette mission. Deux associations de croqueurs de pommes ont pour missions de protéger les variétés locales :

- **L'association BOCAGES GATINAIS créée en 1999 installée à Varennes-Changy.**

L'association a été créée par une poignée de bénévoles issus de Brie-Gâtinais pour représenter les Croqueurs sur le territoire du Bocage Gâtinais. Ce territoire est à cheval sur trois départements : la Seine-et-Marne, le Loiret et l'Yonne et sur trois régions : l'Île-de-France, la Bourgogne et le Centre. Elle poursuit le travail effectué en 1984 et 1985 par Jean Sift, ingénieur agronome, professeur au lycée agricole du Chesnoy, qui dressa un inventaire exhaustif des variétés locales de poires et de pommes et servit à la création d'un verger conservatoire qui vit le jour à Château-Renard (45).

- **L'association TERROIRS SUD GATINAIS créée en 2007 dont le siège social est à Corbeilles-en-Gâtinais**

La section a pris son essor fin 2007 lors de la création du verger de collection communal financé dans le cadre du 1 % par la société Vinci adjudicataire de l'autoroute A 19.

Le verger de La Motte à Corbeilles est propriété de la commune et l'Association locale des Croqueurs de pommes en dispose pendant 30 ans selon la convention de partenariat signée avec la commune en 2007. Aujourd'hui, l'association compte de nombreux adhérents et continue à préserver les variétés anciennes dans ce verger conservatoire ; 139 variétés locales et variétés anciennes d'autres régions de France ont été greffées par les adhérents. La participation aux travaux d'entretien permet de dispenser les conseils de croqueurs.

L'Union pour les Ressources Génétiques du Centre-Val de Loire

En 2001, les nombreuses associations locales œuvrant à la sauvegarde et à la mise en valeur de la biodiversité domestique ont décidé de se réunir pour travailler ensemble; d'abord concentrée sur la zone berrichonne, l'URGB (Union pour les Ressources Génétiques du Berry) s'est étendue à la région Centre-Val de Loire à partir de 2011 pour devenir URGC.

L'URGC est engagée auprès de plusieurs structures institutionnelles placées sous la tutelle du Ministère de l'Agriculture et du Ministère de l'Environnement pour contribuer au respect des engagements internationaux de la France en matière de ressources génétiques et favoriser leur valorisation agricole en contribuant à faire évoluer la réglementation.

Elle participe à des études scientifiques pour améliorer les méthodes de sécurisation des ressources et pour approfondir les références techniques en vue de leur valorisation agricole.

Elle participe, au sein du réseau des conservatoires régionaux, à la veille des dispositifs financiers et administratifs en faveur de la sauvegarde et valorisation des ressources génétiques.

Deux conservatoires rassemblent les principales variétés locales

Le conservatoire de Château-Renard

Face au remembrement et à l'abattage massif des arbres pour permettre le regroupement des parcelles et faciliter les grands rendements de la monoculture, à Château-Renard, certains ont tout de suite pris conscience de la valeur du patrimoine qu'on allait détruire. Pierre Chesnaux, un agriculteur qui produisait du cidre et du vinaigre, a incité le syndicat d'initiative et la commune à mettre à disposition deux parcelles récupérées sur des terres d'une ancienne ferme. L'étude pour déterminer la composition du verger a été confiée à Jean Sift, un ingénieur agronome passionné, qui enseignait au lycée professionnel du Chesnoy, à proximité. Le verger est planté en 1985. On y trouve une soixantaine de pommiers et plus haut, une quarantaine de poiriers, tous greffés à partir d'arbres locaux sur une zone qui va de Montargis à Charny et de Châtillon-Coligny à Courtenay.

Le verger conservatoire de Château-Renard situé route de Triguères, créé en 1985-1986, a pour vocation de préserver les anciennes variétés de pommes et de poires de la région telles la pomme Belle Fleur, Crapaud, Bois Mort ou encore Nez Plat. Ce verger est donc un espace de sauvegarde mais aussi de partage en faisant découvrir les variétés anciennes !

On compte actuellement environ une cinquantaine de variétés de pommes et plus d'une vingtaine de variétés de poires. Ce sont en majorité des variétés à cidre.

Le verger conservatoire est entretenu par le Syndicat d'Initiative en collaboration avec la mairie. Les Croqueurs de pommes du Bocage Gâtinais sont aussi partenaires.

Le conservatoire de Corbeilles-en-Gâtinais

Même s'il est né en 2008, le verger a été inauguré en octobre 2015 avec pour objectifs la conservation des pommes anciennes et l'étude de différentes variétés des régions de France, en collaboration avec l'INRA, sous la houlette de son président de l'époque, Michel Dardelet.

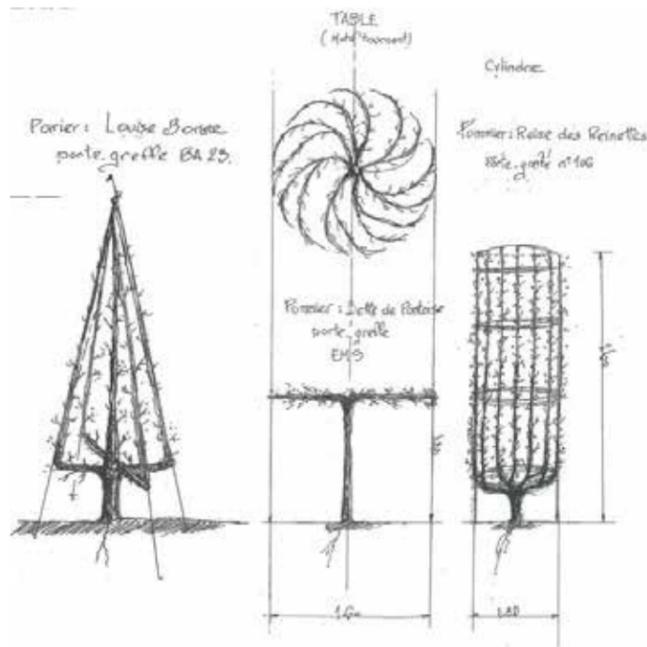
On en dénombre une vingtaine originaire du Loiret et une cinquantaine acclimatée depuis des décennies.

A ce jour, le verger abrite 184 pommiers plantés en doublon, soit 92 variétés différentes, 32 poiriers, soit 20 variétés différentes (quelques exemplaires n'ont pas de double), 23 divers autres fruitiers, soit un total de 239 fruitiers.

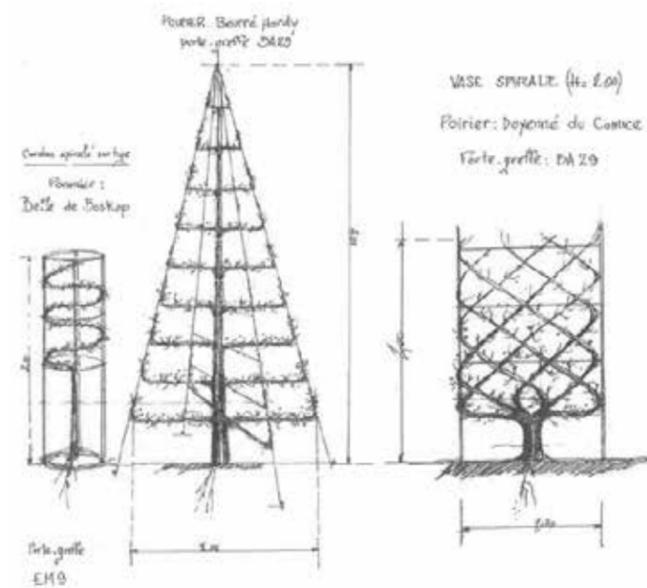
L'idée était de créer un verger à thème, celui de voyager avec les pommes à travers un certain nombre de régions ou groupe de régions. On retrouve ces indications sur les petits pupitres.

Avec 239 arbres fruitiers, c'est le verger le plus riche du Loiret par ses variétés. Ce n'est pas un hasard dans ce terroir du nord-est du Gâtinais qu'on appelait autrefois « La petite Normandie », avant les années 1950, quand le bocage était plus présent.

J.P.R.



Formes fruitières n°1



Formes fruitières n°2

Le jardin des plantes d'Orléans

En 1897, une école fruitière est créée à la demande du Syndicat horticole du Loiret. Elle est installée sur les terrains appartenant à la ville au sud du stand Tudelle, entre la rue des Lavandières et celle de l'Île Arrault et tout à côté de la pépinière municipale. Le jardin-école prépare les jeunes élèves au diplôme d'arboriculture. Ils peuvent ainsi apprendre la taille, le greffage et le pincement des arbres.

En 1903, en raison du projet d'établissement des nouveaux tramways de Sologne, l'école est déplacée au Jardin des plantes et dès 1905, l'école possède une belle collection de plus de 1 000 arbres fruitiers : 383 poiriers, 389 pommiers, 19 cerisiers, 27 abricotiers, 84 pêchers, 67 vignes, 30 framboisiers et 14 groseilliers.

En 1956, après une cinquantaine d'années de fonctionnement, le verger école, en très mauvais état, laisse la place à la nouvelle roseraie de la Ville d'Orléans.

En 2008, renaît un jardin de formes fruitières en partenariat avec la SHOL. Aujourd'hui le verger présente différentes formes fruitières suivant les pratiques de conduite et de taille anciennes pratiquées au potager du Roy à Versailles (Palmette Cossonet, Arcure Lepage, formes U, Cordons horizontaux, Pyramide Ailée, vase, La Table, la Spirale).

On note une cinquantaine d'arbres d'espèces différentes. Les scions ont été offerts par la SHOL.

Il existe dans diverses communes des vergers dits conservatoires (Chécy, St-Jean-de-Braye) où l'on retrouve les mêmes variétés.

Dans certaines communes françaises, les maires des communes ont engagé diverses actions de sensibilisation visant à protéger la diversité fruitière :

- Sensibilisation des administrés et exploitants agricoles ;
- Opérations de localisation des vieux arbres pour ensuite les protéger.

Des professionnels capables de vous fournir des variétés anciennes

- Les pépinières ROULLEAU FRERES
- Pépinières Rouleau, 120 rue de la Levée, 45560 Saint-Denis-en-Val Tél. 02 38 64 95 32
- Les pépinières ROY, Guillaume Roy Paysage, 23 avenue de Varennes, 45220 Saint-Germain-des-Prés, Tél. 02 38 93 96 52 - 06 11 89 90 48.
- Les pépinières RAFFARD.COM 545 rte Paris, 45270 Quiers-sur-Bézone Tél. 02 38 90 13 00
- Les pépinières DU PARC Route de Pithiviers 45300 Ascoux Tél. 02 38 33 00 11

J.P.R.

LES AMANDIERS



Une rencontre

D'une part, Pithiviers est un carrefour historique d'échanges commerciaux, dont l'étymologie demeure incertaine. Une théorie suggère une origine gauloise, liant le nom à la déesse « Pritona », protectrice des voyageurs, qui aurait donné son nom à un lieu de passage.

D'autre part, l'amande, introduite par les Romains, était cultivée dans le sud de la France depuis l'Antiquité et a marqué la pâtisserie française.

La rencontre entre les Carnutes, gaulois locaux réputés pour leurs galettes, et les amandes romaines, a donné naissance à la galette carnute aux amandes, ancêtre du célèbre gâteau de la ville. Un lien historique entre Pithiviers et les amandes perdure, avec des amanderaies éparses jusqu'au début du XX^e siècle et quelques arbres anciens subsistant dans les jardins.



La biologie de l'amandier

La floraison de l'amandier a lieu au début du printemps, offrant un spectacle avec ses fleurs blanches ou roses selon les variétés. Bien que la pollinisation soit essentielle, certaines variétés auto-fertiles n'exigent pas l'intervention de pollinisateurs. Les températures fraîches de fin mars rendent les abeilles domestiques moins opportunes, tandis que les osmies et les bourdons assurent la pollinisation même à des températures inférieures à 12 degrés. La récolte des amandes s'effectue en deux périodes, nécessitant une cueillette manuelle pour les amandes fraîches au début de l'été et une mécanisation pour les fruits secs au début de l'automne.



Plus récemment

Depuis 2018, sous l'impulsion du PETER (le Pôle d'Equilibre Territorial et Rural) Beauce Gâtinais en Pithiverais, plusieurs communes ont entamé la plantation d'amandiers, menant à l'obtention du label « Site Remarquable du Goût ». En 2019, cinq agriculteurs se sont lancés dans cette culture locale, visant à fournir localement les ingrédients du gâteau Pithiviers. En effet, 98 % des amandes consommées en France proviennent de l'étranger, dont 85 % de Californie, aux États-Unis.



Une dynamique collective

Depuis quatre ans, 17 producteurs ont planté plus de 14 000 amandiers, couvrant 45 hectares de verger. La création en 2020 de la SAS «Les Amandes de Pithiviers», détenue par les planteurs, permet de collecter, transformer et commercialiser sous la marque « Amande de Pithiviers » toute la production locale. La première récolte a été réalisée à l'automne 2023, proposant des amandes en coques, décortiquées ou réduites en poudre.

Conduite culturale de l'amandier

Les planteurs des Amandes de Pithiviers ont adopté un cahier des charges strict pour offrir des amandes de qualité. Qu'ils pratiquent l'agriculture biologique ou non, ils évitent l'usage de produits phytosanitaires. Des engrais organiques, une irrigation maîtrisée et un enherbement intégral reflètent une démarche bas carbone. De futurs ajouts, comme des nichoirs pour les mésanges et des refuges pour les osmies, sont envisagés. Cette approche respectueuse de l'environnement et socialement responsable promeut une agriculture raisonnée et durable qui donne du sens au métier.

Ainsi, l'avenir de l'amandier à Pithiviers semble prometteur, combinant tradition, innovation et durabilité pour valoriser ce patrimoine local unique.

A.F.

LA TAILLE DES ARBRES FRUITIERS

LA TAILLE DES ARBRES FRUITIERS CONSISTE À CRÉER L'ÉQUILIBRE VÉGÉTATIF ENTRE LA CROISSANCE ET LA PRODUCTION DE FRUITS.

Quelques règles à savoir :

- Plus la vigueur est forte, généralement plus la production est faible, donc il faut tailler moins pour conserver les boutons floraux.
- Plus la vigueur est faible, généralement plus la production est forte, voire trop forte certaines années avec un risque de production de petits fruits et un rendement une année sur deux; dans ce cas, il faut tailler davantage pour diminuer le nombre de boutons floraux.

On considère la « vigueur forte » lorsque les pousses de l'année oscillent entre 50 cm et 1 m.

On considère la « vigueur faible » lorsque les pousses de l'année oscillent entre 5 cm et 30 cm.

Règles sommaires de taille :

- Vigueur forte : tailler peu, supprimer toutes les pousses verticales permettant l'accès de la lumière au centre de l'arbre, ne pas couper l'extrémité des branches.
- Vigueur faible : tailler plus, favoriser la lumière au centre de l'arbre, supprimer toutes les branches qui se croisent en particulier l'année où il y a une profusion de boutons floraux et garder les jeunes brindilles qui donneront de la vigueur et des boutons floraux l'année suivante.

Arbres fruitiers à pépins : taille de décembre à mars

- Cerisiers, abricotiers : tailler de préférence après la récolte, les plaies de taille se cicatrisent plus vite donc il y a moins de risque de gomme.
- Pruniers, pêchers : tailler de décembre à mars. C'est également possible après récolte comme pour les cerisiers.
- Vigne, figuiers : plutôt en mars
- Cassisiers, groseilliers : taille de décembre à mars. Bien aérer le centre de la touffe. Retirer tout le vieux bois et garder environ un tiers de bois de 1 an, un tiers de bois de 2 ans et un tiers de bois de 3 ans pour obtenir une production régulière.
- Framboisiers :
pour une production au printemps : supprimer tous les rameaux faibles, garder les rameaux forts en coupant un peu l'extrémité qui souvent se dessèche.
pour une production en août-septembre : en février-mars, couper tous les rameaux à 10 cm du sol.

La taille d'été :

Dite taille en vert : elle est possible du 15 juin à la fin juillet et permet de donner de la lumière au centre des arbres mais elle est à faire avec modération car les fruits peuvent attraper des coups de soleil. Elle consiste à retirer seulement les pousses trop vigoureuses.

Conduite des arbres fruitiers

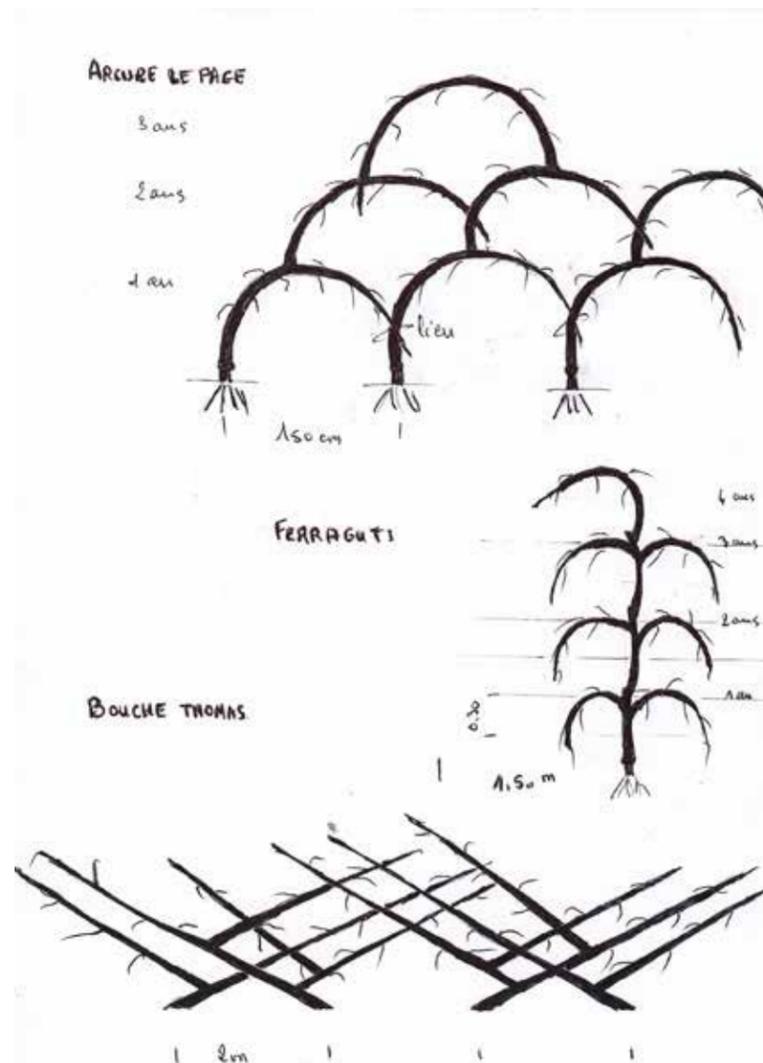
Arbres conduits en haie fruitière :

C'est ce que l'on voit le plus souvent dans les exploitations fruitières conduites par rangées espacées de 3,5 m à 4 m et d'une hauteur de 2,5 m à 3 m, palissées sur fil de fer. Cette conduite demande une certaine rigueur et un certain savoir-faire pour la taille.

Les arbres sont conduits sous différentes formes.

Les plus utilisées sont :

- Palmette horizontale à 4 niveaux,
- Palmette oblique à 3 ou 5 branches charpentières,
- Drapeau Marchand à 3, 4 ou 5 branches charpentières,
- Axe vertical.



Arbres de plein vent :

Arbre formé à partir d'un tronc court :

- 50 cm : buisson
- 1.50 m : demi-tige
- 2 m à 2.20 m : forme libre, l'arbre se développe naturellement selon ses propres gènes (vigueur, volume).

La plus simple, la plus naturelle et la plus facile est la taille simplifiée.

Arbres très structurés :

Art ornemental que l'on rencontre dans certaines propriétés (châteaux) ou dans de petits jardins, des espaces réduits. Ils sont conduits en différentes formes, soit en isolés ou en espaliers adossés à un mur.

Conduite et taille très technique.

Principales formes : arbre libre en isolé : fuseau, gobelet, quenouille

Principales formes : arbre palissé :

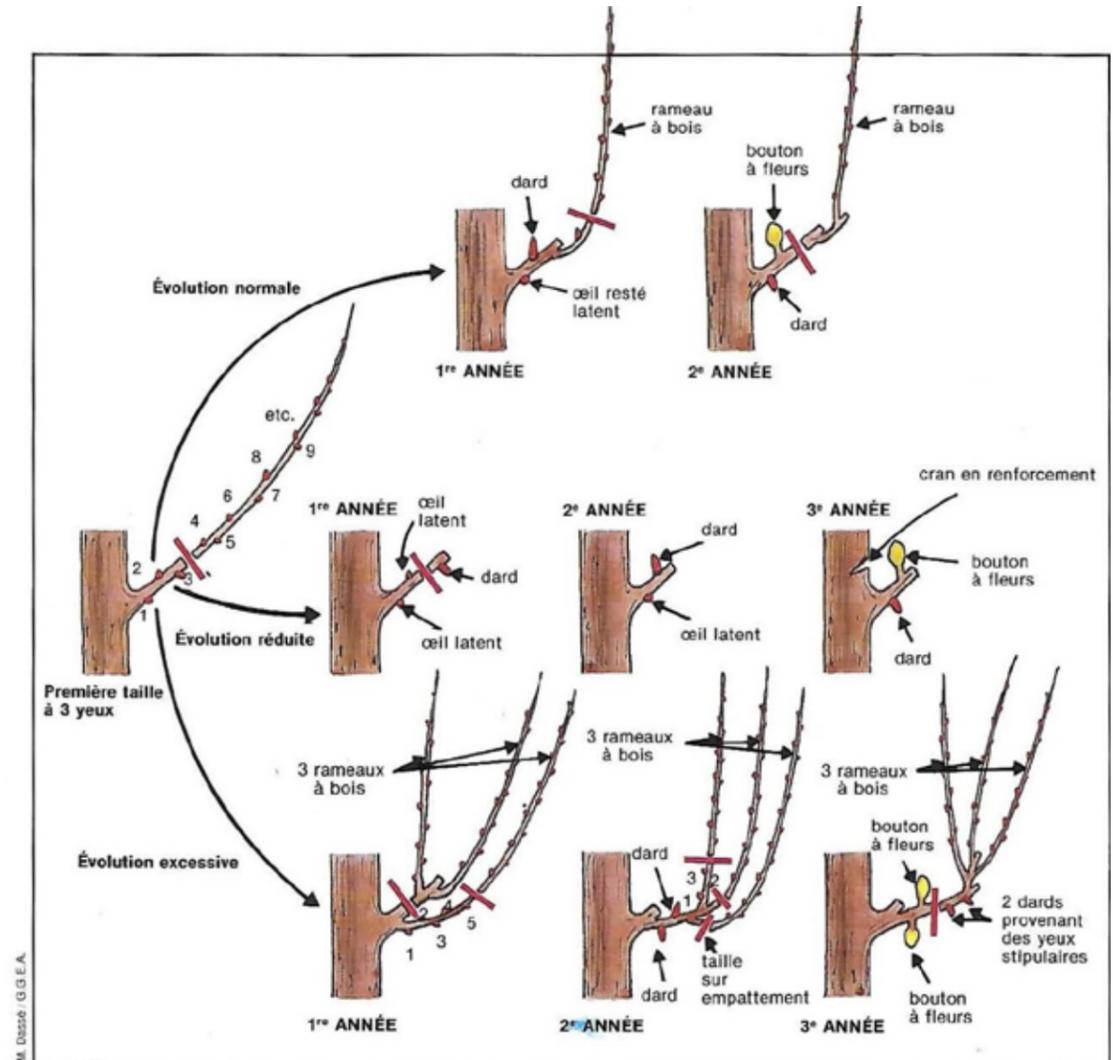
- U simple, U double, palmette Verrier, candélabre
- Palmette 3, 5 ou 7 branches, Drapeau Marchand, Arcure Lepage
- Cordon simple ou double, palmette horizontale à 4 niveaux

La taille

Arbres vigoureux : tailler peu, retirer seulement les gourmands et les brindilles fortes pour aérer, conserver beaucoup de boutons floraux et les brindilles les moins vigoureuses (20 à 40 cm). C'est ce qui fera réduire la vigueur.

Arbres faibles : tailler plus, conserver peu de boutons floraux, conserver les petites brindilles. Pour les brindilles les plus fortes, les raccourcir à 5 ou 6 yeux pour équilibrer l'ensemble. Ce sont les brindilles porteuses de feuilles qui relanceront la vigueur des arbres.

A.F.



LA COMMISSION VOYAGE : LE VOYAGE LES POUILLES EN ITALIE

”O SOLE MIO”

Ode au soleil, déclaration d’amour à cette belle région ou à une bien-aimée...

Tels des croisés partant délivrer Jérusalem, notre groupe de pèlerins est passé par le sud-est de l'Italie et plus exactement dans les Pouilles et la Basilicate.

Sept jours complets nous ont permis de découvrir la beauté de cette région qui demeure l'une des plus pauvres de l'Italie bien que le tourisme lui permette d'être la plus riche du Mezzogiorno.

Les principales cultures sont celles de la vigne, les vins Puglia qui sont excellents et celles de l'olivier. Ce dernier fut durement frappé par une bactérie dont les milliers d'arbres morts témoignent du désastre.

De vieux oliviers centenaires et certains millénaires ont survécu. On ne peut les observer qu'avec un certain respect.

L'huile, issue de ces Giants est un nectar qui se paie cher...

Quelques grosses entreprises de mécanique, d'ameublement et de pétrochimie apportent de l'emploi sans oublier les ports de Bari et Brindisi.

Ces terres furent tour à tour occupées par les romains, les lombards, les sarrasins, les normands, les souabes, les espagnols et...

la France lorsque Napoléon se déclara roi d'Italie, avant d'être rattachées finalement au royaume unifié d'Italie en 1861.

Histoire fort mouvementée à laquelle nous lui devons de pouvoir admirer les chefs d'œuvres d'art religieux ou civils :

- Art rupestre de style Byzantin (VIII^e siècle) dans la région de Matera et ses églises superbes troglodytiques et ses sassi.
- Art roman (XI au XII^e siècle) de la basilique de Bari et de la cathédrale de Trani bâtie en bord de mer. Ces édifices sont régis par le culte orthodoxe de Saint-Nicolas.
- Art baroque (XV^e et XVII^e siècle) au sud en particulier à Lecce, capitale du baroque, riche de symboles du culte catholique. Un peu chargé mais beau. A noter l'absence quasi générale de vitraux.

L'art civil se retrouve dans les nombreux châteaux de Frédéric II (XIII^e s.) et en particulier celui de Castel-del-Monte de plan octogonal construit au sommet d'une colline. Ce personnage fort érudit et haut en couleurs a profondément marqué la région mais a gardé sa part de mystère.

L'art est aussi paysan en particulier près d'Alberobello où nous avons pu découvrir les fameux trulli (à compter du XII^e siècle jusqu'au XVIII^e), les masseri ou fermes perdues au milieu des oliviers.

Sans oublier les superbes paysages du Gargano (Foresta Umbra) et ses falaises de bord de mer, les plages du sud et ses villes blanches.

Coté gastronomie : des pâtes de toutes formes souvent produites artisanalement devant le client sans oublier le pain d'Altamura préparé à partir du blé dur, un vrai régal...

Nous avons bien sûr visité quelques parcs et jardins et en particulier le Jardin Botanique Cutura et sa superbe serre d'espèces tropicales.

Nous n'étions plus qu'à 80 km du Monténégro ou de l'Albanie, en bateau bien sûr ! Un beau voyage ponctué de belles découvertes. Cette région de la "botte" s'est montrée fort attachante.

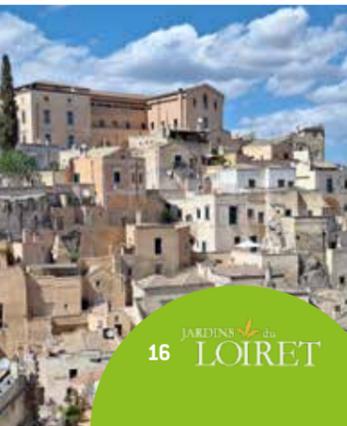
Et n'oublions pas les airs "BELLA CIO" ou "VOLARE" avec Domenico Modugno qui vous attend sur la plage de Polignano di mare.

La Commission Voyages

Un olivier multiséculaire



Ville de Sassi de Matera



L'art baroque à Lecce



L'art baroque à Lecce

Castel Del Monte



Quelques spécialités Clause



Les Trulli à Alberobello



San Pio veillant sur les Pouilles



« O'JARDIN DES PLANTES » JARDIN DES PLANTES D'ORLÉANS



Des bénévoles qui ont le sourire



De nombreux visiteurs

Au Jardin des Plantes, à Orléans les 9 et 10 mars 2024, l'Association Horticole des Producteurs Orléanais (AHPO) a organisé comme chaque printemps son marché aux plantes. Dans ce cadre, la SHOL était invitée pour une animation dans la grande serre. Cette année, était proposé un atelier de « sculpture de légumes et fruits », notre deuxième participation dans ce domaine.

Pour mémoire, la sculpture sur fruits et légumes a une histoire qui remonte à l'Antiquité. Transférée sur nos terres depuis les pays asiatiques, elle est devenue non seulement une forme d'art, mais aussi une excellente façon pour augmenter l'attractivité de divers types d'événements. Cet art est particulièrement populaire parmi les grands chefs de restaurants désireux d'améliorer la présentation de leurs plats et la décoration des tables. On y retrouve maintenant un concours de meilleur ouvrier de France dans la catégorie primeur et aussi des champions du monde de sculpture sur fruits et légumes. Mais nous n'en sommes pas (encore) là

Nous ne sommes que des bénévoles qui, pour démarrer, se sont inspirés de tutoriels trouvés sur internet, ce qui nous a permis de faire un « book » pour présenter l'éventail de ce que l'on pourrait proposer. Beaucoup d'enfants et quelques adultes se sont initiés à cette technique. Les idées de nos bénévoles n'ont pas cessé de se multiplier en réalisant des pièces uniques et parfois insolites venues d'un autre monde. Les enfants eux aussi ont contribué à faire un hérisson, une coccinelle, une souris, une voiture, etc. Il faudra aussi que l'on s'améliore car nous avons eu droit à « y'a pas de pot d'échappement sur ta voiture ? ».

Cette animation qui a été très appréciée a connu une forte fréquentation et pourra être renouvelée. Et pour celles et ceux qui souhaiteraient débiter dans la sculpture de légumes et de fruits, n'hésitez pas à nous le faire savoir pour la prochaine fois.

Pour avoir un aperçu de ce qui a vu le jour consulter :

<https://www.calameo.com/read/007616695df99d6c07e52>

J.P.A.

Entreprise de JARDINS
Pascal FOURNIER

- Création
- Entretien
- Clôtures
- Terrasses
- Arrosage
- Débroussaillage

02.38.76.79.82
contact@fournierpaysage.fr

2241 rue de Melleray
45560 Saint Denis en Val
SAS au capital de 37 000 €



Des animaux bien étranges



Il est trop chou ce petit chien



Un duo carotte

ANDRÉ EVE
ROSIERS D'EXCEPTION

CREATEUR - COLLECTIONNEUR - JARDINIER

Jardin des Roses Anciennes André Eve©

www.roses-andre-eve.com
02 38 30 01 30
301, route de Courcy
45170 Chilleurs-aux-Bois

LA SAINT-FIACRE - CDI RENAULT-DUPONT

Les 217^e fêtes de la Saint-Fiacre ont connu une nouvelle fois un énorme succès.

« Un grand cru » selon l'un de nos responsables et de très beaux hommages dans le livre d'or.

« Couleurs et lumières », tel était le thème non affiché par avance de cette Saint-Fiacre 2024.

Passées les périodes de semis, de repiquage, de désherbage, d'entretien et d'arrosage...

Des activités intenses, les membres de la Corporation de Saint-Fiacre ont dès le 11 août recensé et rapatrié le matériel et construit les structures. Renforcés en seconde semaine par des bénévoles enthousiastes, le décor s'est petit à petit mis en place jusqu'au grand nettoyage des lieux le jeudi soir.

Dur travail, mais mines réjouies lors des pauses déjeuners où discussions et partage de gâteaux sont d'usage.

Dès le vendredi matin, de nombreux visiteurs ont répondu au rendez-vous pendant les quatre jours d'ouverture de l'église et des diverses manifestations associées. Le dimanche après-midi, une file d'une bonne cinquantaine de mètres de long s'est formée dans la rue Saint-Marceau afin de pouvoir accéder à l'église.

L'alchimie entre fleurs et lumières et les étonnantes compositions florales ont été pensées pour surprendre et étonner le public.

Les différents pôles de décor laissaient découvrir des palettes aux tons pastels, puis chauds, puis gris, correspondant aux saisons et le point final était cette grotte musicale, mystérieuse et impénétrable, constituée de plantes et fleurs fluorescentes.

Les détails fascinants et l'atmosphère captivante ont enchanté les visiteurs qui se

sont montrés curieux et émerveillés.

Les bulles de verre et les longs drapés blancs concouraient également aux reflets des jeux de lumière et de transparence.

Les différentes manifestations organisées en parallèle ont été également très fréquentées : le concert avec le talentueux et sympathique groupe Nobody Knows et le marché, dans sa nouvelle configuration, avec des camelots fidèles, ainsi que de nouveaux exposants, présentait des produits de qualité.

Les peintres ont été également mis à l'honneur ; le Jardin des plantes d'Orléans a été choisi comme cadre. Ils nous ont enchantés par l'exposition de leurs tableaux.

Le partenariat Saint-Fiacre - SHOL a une nouvelle fois eu son franc succès avec une très belle fréquentation du stand tout au long des après-midis du samedi et du dimanche. Il était possible de créer sa propre composition avec les fleurs récoltées pour la Saint-Fiacre, sous l'œil attentif d'un bénévole ou d'acquérir une composition de fleurs fraîches ou d'un bouquet sec.

La famille Renault-Dupont était à l'honneur avec l'exposition entièrement créée par les deux documentalistes SHOL avec une grande précision et un beau fonds documentaire.

Au-delà du régal des yeux, le quartier Saint-Marceau, berceau de l'horticulture orléanaise, a vécu ces journées au rythme de la nature, nature si belle mais si fragile et c'est aussi cela que le Comité de Saint-Fiacre désire partager avec le public : prendre soin de la nature qui nous entoure, la préserver.

Au-delà d'un événement traditionnel, décliné en diverses manifestations, l'ambition des membres de la corporation est de faire connaître et de promouvoir les différentes facettes de l'horticulture orléanaise d'aujourd'hui et de la mettre en lumière. C'est bien le sens donné dans le rapprochement de la Saint-Fiacre avec les structures horticoles. Quelques-unes nous accompagnaient depuis plusieurs années avec les prêts de terrain, de matériel agricole ou de transport. D'autres ont répondu présentes cette année par des dons ou prêts de plantes et nous tenons ici à les remercier chaleureusement. Cette participation marque l'intérêt porté à cette belle fête et conforte le comité dans sa pérennité.

Et d'ici fin 2024, le bateau Saint-Fiacre devra déjà voguer vers les fêtes 2025.

G.D.



Des bénévoles à l'oeuvre



Tout de tons chauds



Une barque qui s'apprête à voguer.



CONCOURS INTERNATIONAL DE ROSES D'ORLÉANS

PALMARÈS

Médailles d'argent :



« Couvre-sols »
Rosier Korbrumila « Caracho », W.Kordes Söhne, Globe planter, Allemagne



« Pour les grimpants »
Rosier Crimson Siluetta, Korsilu06, Globe Planter, Allemagne

Médaille ville d'Orléans :



Rosier Korhesawes « Bright Smiles », W.Kordes Söhne, Globe Planter, Allemagne



« Pour les miniatures »
Rosier White Summer, Vispanwemi, Viva International, Belgique



« Pour les buissons à fleurs groupées »
Rosier Korhesawes « Bright Smile », W.Kordes Söhne, Globe Planter, Allemagne

Prix de l'environnement :

Rosier Crimson Siluetta, Korsilu06, Globe planter, Allemagne

Coup de cœur du jury :

Rosier Evecicot, Roses André Eve, France

Prix du public :

Rosier Adaoliso, Adam



« Buissons grandes fleurs »
Rosier Adacocourtois, Adam

LE COMITÉ DÉPARTEMENTAL DE FLEURISSEMENT



Jardin de particulier très recherché



Des couleurs harmonieuses



Pied de mur



Un puits mis en valeur

Le concours 2024 des maisons de particuliers et lieux fleuris a une nouvelle fois réuni de nombreux participants répartis sur 52 communes du Loiret.

Notre présence à la bourse touristique de Sully-sur-Loire le 26 mars dernier nous a permis d'établir un contact auprès des communes pour inciter leurs habitants à participer à cet événement.

En raison des aléas climatiques qui impactent de plus en plus notre vie quotidienne, le passage du jury s'est effectué du 22 au 26 avril. Un fleurissement de bisannuelles, de bulbeuses, de vivaces et d'arbustes à fleurs a permis aux jardiniers d'exprimer leur talent et de mettre ainsi en valeur leur village.

La remise des prix au château de Chamerolles le 26 novembre prochain sera l'occasion de féliciter personnellement chacun des participants.

Un grand bravo à eux !

CLASSEMENT DÉPARTEMENTAL DES MAISONS DE PARTICULIERS ET DES LIEUX FLEURIS PAR COMMUNE 2024

ASCOUX

M. et Mme Poulard
M. et Mme Viloinet
Mme Thiercelin

BEAUCHAMPS-SUR-HUILLARD

Mme Archenault Andrée
Mme Asselineau Josette
M. et Mme Burette Bernard et Colette
M. Mirek Stanislas

BEAUGENCY

M. Blanchard Jean-Pierre
M. Forest Pierre
M. Paris Bernard
Mme Poulin Sara
Mme Siniavine Claire

BEAULIEU-SUR-LOIRE

M. Bedu Florian
M. Bongibault Cédric
Mme Evezard Anne-Marie

Mme Loiseau Jacqueline
M. Tchi-Kic Tchong

BEAUNE-LA-ROLANDE

Mme Bourgeois Annie
Mme Brethereau Dany
Mme Gaucher Danièle
Mme Gauthier Christelle
M. Tartinville Daniel

BOIGNY-SUR-BIONNE

Mme Bertrand Colette
Ecole Montesquieu (Directrice
Mme Jolly)
Jardins familiaux AOJOF

CEPOY

Mme Lacharpagne
M. Lavaux Alain
Mme Pommeret Martine

CHAILLY-EN-GÂTINAIS

Mme Guader Michèle
M. et Mme Tardif Gérard

CHANTECOQ

M. Champé Eric
M. Gallois Claude
Mme Meunier Monique

CHATEAUNEUF-SUR-LOIRE

M. et Mme Desbois
M. et Mme Ferreira
M. et Mme Lebon
M. et Mme Legrand
M. et Mme Thenault

CHEVILLON-SUR-HUILLARD

M. et Mme Astruc Henri

CHUELLES

M. Jacquard Roger
M. Matte Serge
Mme Tilman Véronique
Mme Reding Céline

CLÉRY-SAINT-ANDRÉ

M. Frument Lionel

COMBLEUX

M. Domenici Thibault
M. Juranville Sébastien
M. Sotton Philippe

CORQUILLEROY

Mme Frot Marie-Thérèse
M. Lecomte Marc

DOUCHY-MONTCORBON

M. Barbet Claude
M. Bernard Michel
M. Leclerc Jacques

FÉROLLES

M. Lebreton Alain
Mme Louchez Carmen
M. Garcia Alain
M. Verger Michel

GIEN-ARRABLOY

M. et Mme Auger Raymond et Janine
Mme Weerts Marie-Ange

INGRÉ

Mme Garnier Yvonne
Mme Lamoureux Suzanne
Mme Rodrigues Chantal

LANGESSE

M. et Mme Bozec Guy
M. et Mme Calve Thierry
Mme Loscoff Marie
M. et Mme Pressoir Cyrille
M. et Mme Stephan Jean-Jacques

LE BARDON

Mme Fassot Monique
M. Gidoïn Christian
M. et Mme Salmon Alain
M. Simon Gérard

LIGNY-LE-RIBAUT

M. et Mme Amandar Céline et Omar
M. et Mme Dormand Josette et Gérard

MEUNG-SUR-LOIRE

MM. Colas Cyril et Vieira Sergio
« La Folie Hubert »
Mme Fontaine Marie-Josée
M. Paris Pierre

MOULON

M. Bussutil Jean-Pierre
Mme Cervera Céline
Mme Clément Jocelyne
M. Foussard André
M. Tessier Bernard

NEUVY-EN-SULLIAS

M. Breton Michel
Mme Marois Annick
M. Millet Roland

NEVOY

M. et Mme Chenuet Michel et Françoise
M. et Mme Lacherade Guy et Nicole

OISON

M. et Mme Branchu Pierre et Mireille
Mme Gros Nicole
Mmes Leprince Sandrine et Edith

ORMES

Mme Dardeau Nelly

OUZOUER-SUR-LOIRE

M. et Mme Avril Patrick
M. et Mme Amory Agnès
Mme Lorez Françoise

PANNES

M. Cerqueira Antonio
M. Delouche Serge
Mme Gitton Odette
M. et Mme Peus Pierre

PITHIVIERS

M. Chartier Pierre
Mme Mathonnet Michèle
M. Petit Bernard
M. Pires Antonio

QUIERS-SUR-BEZONDE

M. Lionnet Christian
M. Mandroux Jean-Claude
Mme Montagut Bérangère
M. Roux Michel
Mme Semel Mireille

SAINT-BENOIT-SUR-LOIRE

Mme Bernier Genevieve
Mme Boin Mireille
Mme Bouton Nadia

SAINT-CYR-EN-VAL

Mmes Alamelou Marie-Françoise et Paris Raymonde
M. et Mme Chau Xavier et Brigitte
M. et Mme Lignelet Maurice et Nicole

SAINT-DENIS-DE-L'HOTEL

M. et Mme Casse Raymond
M. et Mme Croix Pierre
Mme Desnous Danielle

SAINT-DENIS-EN-VAL

Mme Lesselier

SAINT-FLORENT-LE-JEUNE

Mme Blanchard Colette
Mme Carrière Mauricette
Mme Chesneau Patricia
M. et Mme Fasciotto Daniel et Nelly

SAINT-MARTIN-D'ABBAT

M. et Mme Coutellier Gérard
M. et Mme Delalay Gérard
M. et Mme Lucas Daniel
M. et Mme Massonnat Jean-Paul
M. et Mme Tardif Roger

SAINT-MAURICE-SUR-FESSARD

Mme Presle Nadine
M. Velia Paulo

SEMOY

M. et Mme Gaudry
Mme Manaranche
M. et Mme Renaux

SOUGY

M. et Mme Chaudeau Sébastien
M. et Mme Echard Jacky
M. et Mme Lefresne Hubert
M. et Mme Mandin Christophe

SULLY-SUR-LOIRE

M. et Mme Dasilva Maria
M. Moreau Laurent
M. Vergnes Alain

TRINAY

M. Lejard Jean-Luc
M. Gombault Claude

VIENNE-EN-VAL

M. El Kandoussi
Mme Leconte Sandrine
Mme Picot Rachida

VILLEMANDEUR

M. Augis Daniel
Mme Avezard Micheline
Mme Raffaitin Nadine
M. Trojnar Marcel

VILLEMOUTIERS

M. Boin Michel
Mme Collot Marie
Mme Feliziani Nives
Mme Larue Josette

VILLEMURLIN

Mme Kowalzyk Bettina
M. Richard Philippe

VIMORY

M. et Mme Bonneau Serge
M. et Mme Polisset Daniel
M. et Mme Presle Jean-Claude
M. et Mme Pressoir Claude

YEVRE-LA-VILLE

Mme Boureille Eliane
Mme Dasilva Maria
M. et Mme Duclos Didier

YEVRE-LE-CHATEL

M. et Mme Collet François
Mme Liger Maryse
M. et Mme Loiseau Gérard
Mme Salmon Brigitte
M. et Mme Souchard Pascal



Chemin de la Course Saint-Cyr-en-Val

CHECY - BOU - COMBLEUX - MARDIE - DONNERY

Activités 1^{er} semestre

Ce premier semestre 2024 a été, pour notre section, très traditionnel dans nos activités :

La réunion annuelle d'information a été suivie par un public peu nombreux mais participatif. La projection du diaporama sur les bonsaïs a été très appréciée par tous (merci à Alain Picard).

Nos trois séances d'art floral sont toujours très fréquentées. Ci-dessous les compositions de janvier et avril.



Un brin de fantaisie

Un peu d'exotisme

Une séance de taille des rosiers et arbustes sous la houlette de Gérard Augonnet et Pierrick Legroux, où les participants sont très actifs et demandeurs d'explications.

Participation à la journée de la biodiversité organisée par la commune de Chécy, le 14 avril sur les bords de Loire. Un troc de plantes, arbustes et graines a été proposé ainsi que la confection de petites jardinières. Ces dernières étaient destinées aux jeunes ados et aux enfants. Des plants de fleurs peu gourmands en eau et des succulentes étaient mises à leur disposition.



Il faut attendre son tour

Au travail

De nombreux enfants, curieux et demandeurs d'informations ont voulu tester leur talent et nous avons dû assurer la confection de plus de 80 jardinières. La décoration avec des cailloux, du sable, des billes de verre colorées a été pour tous, un moment très récréatif.

Le troc de plantes mis en place a eu un grand succès. Notre stand a été très rapidement dévalisé.



Encore des curieux

Il faut dire que le soleil était de la partie et les promeneurs étaient nombreux à profiter de ce cadre champêtre.

Nous avons participé au salon des Arts du Jardin au Parc Floral en avril, ainsi qu'à l'assemblée générale de la SHOL à Châteauneuf-sur-Loire le 24 mai dernier.

Le 22 juin, un voyage à Thiron-Gardais, dans le parc naturel du Perche est prévu avec une visite guidée des jardins de l'Abbaye et du collège royal militaire. Le jardin du collège royal a été redessiné par le paysagiste Louis Benech. Une visite libre du musée conçue par Stéphane Bern est possible. La proposition de ce voyage a été bien accueillie par les adhérents.

M.N.



JACKIE LIENHARD A 14 ans, Jackie est entré au « Foyer Horticole de la Mouillère » pour une formation en apprentissage de pépiniériste. En parallèle, il effectuait la partie pratique de cette formation aux établissements Cherrier rue des Montées à Orléans.

Les diverses étapes de sa carrière professionnelle lui ont permis d'acquérir et de maîtriser toutes les techniques du métier que sont, la multiplication avec les semis, le greffage, le bouturage, l'élevage des plantes aussi bien en pleine terre qu'en culture hors-sol et l'entretien des plantes notamment avec l'art de la taille des arbres fruitiers.

Jackie avait une grande connaissance des végétaux, connaissance qu'il avait acquise en grande partie dans l'entreprise où il a fait son apprentissage et dans laquelle ensuite il est resté de nombreuses années, puis dans des pépinières plus spécialisées notamment de plantes grimpantes et de clématites pour lesquelles il avait une véritable passion. Amoureux des plantes, Jackie aimait partager son métier. Avec patience et bienveillance, il transmettait ses connaissances aux apprentis ou aux nouveaux arrivés dans l'entreprise ainsi qu'à tous les passionnés lors des ateliers de taille d'arbres fruitiers qu'il organisait.

Jamais avare de conseils pour le jardin, Jackie était un vrai professionnel plein de savoir, aimant et respectant la nature.



Le tilleul révolutionnaire



L'abbaye

Sortie du 22 juin 2024 dans le Perche à Thiron-Gardais

C'est au XII^e siècle que Bernard de Ponthieu, fondateur de l'ordre de Tiron, construit son abbaye en plein marécage. Lui et ses disciples s'implantent dans les bois de Thiron grâce à une donation de Rotrou, comte du Perche. Visite guidée du domaine de l'abbaye avec ses 4 hectares de jardins thématiques, dont le jardin des simples, le potager, les aromates, les rosiers odorants au pied de la longue nef romane de l'église abbatiale, où s'imposent des arbres centenaires et un tilleul révolutionnaire tout près du vivier.

Tiron, abbaye mère d'un ordre européen. Pendant près de six siècles, seule l'abbaye domine le paysage marécageux et boisé autour des sources de la Thironne. Les moines gris de Tiron sont artisans ; ils aménagent le territoire, cultivent, travaillent, commercialisent leurs produits dans les marchés des villes alentours. L'abbatiale : la construction de l'église romane débute dans les années 1120, grâce aux dons des seigneurs locaux.

La grange aux dîmes a été construite au XV^e siècle par les moines de l'abbaye afin d'y conserver le produit de la dîme. Celle-ci a été restaurée, les murs en pans de bois sont remplacés par des murs maçonnés en pierres restaurées. À ce jour, elle accueille l'office du tourisme et un salon de thé, lieu privilégié de convivialité.

Après le repas, visite guidée du jardin du collège royal et militaire, où s'érige la bâtisse restaurée par Stéphane Bern.

Le jardin d'un hectare a été restauré par un paysagiste de renom. Il se mêle plus de 1600 espèces d'arbres et de fleurs. Les rosiers et les pivoines sont prépondérants dans les nombreux massifs cernés de magnifiques buis (particulièrement verts). Un véritable havre de paix.

Notre guide, férue d'histoire, nous a décrit la vie du collège. Puis visite libre du musée détaillant la vie austère des très jeunes collégiens qui, durant 4 années d'enseignement, mènent une vie très rude.

Les collections du musée nous plongent dans l'histoire neuf fois centenaire de ce patrimoine successivement abbaye, collège, puis collège royal et militaire.

Cette journée nous aura fait remonter dans le temps de cette commune chargée d'histoire et aura satisfait tous les participants.

M.N.C.



Le jardin de l'abbaye

BASSIN DU GIENNOIS



De l'art floral gourmand et coloré

Art floral « Centre de table façon gâteau charlotte »

Le 6 juin dernier avec la fleuriste Catherine, de belles compositions florales généreuses et colorées ont été réalisées. Du rose, du blanc, du vert et... du GOURMAND ! Des biscuits à la cuillère sont utilisés pour décorer le contenant et sont associés harmonieusement à des fleurs de saison.

Un équilibre innovant et audacieux particulièrement réussi, réalisé avec les précieux conseils de Catherine ! Bravo aux participantes !

La section



Catherine donne ses conseils



Une participante très fière du résultat

Des créations très réussies



FLEURY - CHANTEAU - SEMOY



La section Fleury-les-Aubrais, Chanteau, Semoy de la SHOL et l'association L'Abeille Abraysienne ont présenté une conférence sur la vie des abeilles ce 8 février 2024

Un véritable succès, une très belle assistance : 75 personnes ont assisté à un diaporama et une exposition de matériels, l'occasion de poser de nombreuses questions aux deux intervenants présents, particulièrement passionnés et prêts à échanger et à partager leurs connaissances.

Cette intervention fut assurée par Denis Bergère, un apiculteur semeyen et son homologue abraysien, François Allain. Au cours de cette présentation, ils ont évoqué, entre autres, l'histoire des abeilles dans le temps et à travers le monde, leur organisation et les différentes ruches existantes. Le public, très intéressé, a posé de nombreuses questions et la discussion s'est prolongée devant des pains d'épices et gâteaux au miel.



La taille des arbustes d'ornement le 25 février au parc de l'Hermitage à Fleury-les-Aubrais

Cette séance taille, ouverte à tout public, a accueilli 28 personnes de tous âges et de différentes communes de l'agglomération.

Jean-Paul a rappelé le bon usage des outils par un entretien fréquent, pour le bien-être du végétal et de celui du jardinier tout en se protégeant des tendinites.

Le groupe a cheminé dans le parc, taillant certains arbustes tels la spirée 'Anthony Waterer', le mahonia, la sauge Grahamii et de Jérusalem, l'hortensia, l'abelia à grande fleur, le lagerstroemia indica, donnant des conseils d'entretien après floraison, le laurier-tin (viburnum tinus), le bambou sacré.

Nous avons pu obtenir de précieuses recommandations pour la plantation de belles espèces, en conservant à l'esprit la sélection de plantes peu gourmandes en eau et résistantes à la sécheresse comme le bambou sacré, le vitex poivrier des moines ou l'abélia.

Et chacun est reparti en se promettant de revenir. Il y aurait encore tant à faire.



Troc jardin du 23 mars 2024

Un rendez-vous incontournable organisé par la ville de Fleury-les-Aubrais dans le superbe cadre du Parc de la Princesse de Lamballe sur le thème de l'eau.

Un temps mitigé, un nombre de visiteurs moins important qu'à l'accoutumée mais un public très intéressé notamment par la plantation d'une jardinière d'herbes aromatiques économes en eau et qui a permis à Jean-Paul et Edwige de faire découvrir les oyats et tout particulièrement ceux faits maison : un pot en terre cuite, une assiette d'un diamètre un cran supérieur, un bouchon de liège et le tour est joué.

La terre de votre jardinière est humidifiée pour quelques jours.

En parallèle, les enfants pouvaient s'exercer à réaliser de petites compositions avec les fleurs de saison et celles du jardin. Que de sourires !!

LIGNY-LE-RIBAULT

Le chêne de Miberlan

C'est une petite équipe, celle du Recycl'Art de la section SHOL de Ligny-le-Ribault qui se réunit chaque jeudi à 18 heures à la salle St-Martin pour y pratiquer des activités diverses et variées autour des végétaux. Chacune apporte ses idées et ses envies, l'essentiel est que ce soit local et bon marché !

Par exemple, en saison nous faisons de l'art floral grâce aux fleurs fournies par l'association, les cueillettes de nos jardins et des chemins autour de notre village de Sologne.

Chaque année, notre petit groupe est invité à participer à l'exposition d'été de la Maison de la Brique et cette année, Sandrine, notre capitaine, cherchant une idée, a trouvé un conte local de Sologne tout à fait dans l'esprit de nos activités.

Voici donc l'histoire du Chêne de Miberlan :

Au croisement de la route de Saint-Jean et de la route départementale 207, au cœur de la Sologne des Étangs, vous ne pourrez pas le manquer. C'est un arbre tout blanc, dans la prairie qui longe la route. C'est le Chêne de Miberlan...

C'était un arbre magnifique au début du XX^e siècle. Il était de très grande envergure. Il est finalement mort en 2001. Pour qu'il tienne debout, on a bétonné son tronc. C'est pour cette raison qu'aujourd'hui, il est blanc, tel une silhouette fantomatique. Imaginez ce spectre en pleine nuit, plutôt inquiétant, surtout quand on écoute les légendes qui l'entourent...

Même quand le chêne était bien vert, les habitants passaient près de lui avec la gorge serrée. On l'avait appelé le « Chêne des Sorciers », car on chuchotait que des sorciers organisaient ici le sabbat.



Une des sorcières de Miberlan

Et la légende disait que ceux-ci étaient d'humeur plutôt changeante ! En voici la preuve :

Le chêne de Miberlan se dresse, isolé, à la limite des communes de Chaumont-sur-Tharonne et Yvoy-le-Marron.

Dans le village d'Yvoy-le-Marron, il y avait deux bossus. De jour, comme ça, ce chêne avait l'air ordinaire, mais la nuit...



Le bossu de Miberlan

C'est là que se réunissaient les sorciers, chantant, priant et menant une telle sarabande qu'on pouvait voir, le jour levé, tout autour de l'arbre, le cercle de leurs empreintes imprimées dans le sol.

Une nuit, un bossu qui rentrait de Chaumont, les entendit chanter : « Lundi, mardi, mercredi... Lundi, mardi, mercredi... ».

« Eh ben, jeudi, on l'dit pas ? » dit le bossu

- C'est vrai ça, dirent les sorciers, il a raison, qu'est-ce qu'on va faire pour le remercier de nous avoir appris ça ? ».

Et l'un d'eux trouva : « Je sais ! On va lui enlever sa bosse ! ».

Et quand le gars est rentré à Yvoy, il était content : il n'avait plus de bosse !

Quand il le rencontra, le deuxième bossu s'étonna : « Mince, qu'est-ce t'as fait à ta bosse ? »

- Ben, l'aut'jour, j'suis passé près d'Miberlan, et ils me l'ont enlevée.

- Ça alors ! Mais qu'est-ce que t'as fait pour qu'ils te l'enlèvent ?

- Ils chantaient en dansant : Lundi, mardi, mercredi...

- Et jeudi, ils l'disaient pas ?

- Ben, pour leur avoir appris ça, ils m'ont enlevé ma bosse ! ».

La nuit suivante, le deuxième bossu partit donc à Miberlan et entendit les sorciers chanter :

« Lundi, mardi, mercredi, jeudi... »

- Et vendredi, dit-il, vendredi, vous ne le dites pas ? ».

Malheureusement, c'était peut-être un jour religieux ou un jour maigre qu'il ne fallait pas prononcer... et il a été bien reçu notre bossu !

« Qu'est-ce que tu viens nous embêter, toi ? »

- Qu'est-ce qu'on va en faire de celui-là, qui se mêle de nos affaires ?

- Si on lui collait la bosse de l'autre par-dessus la sienne ? ».

Ce fut fait, et alors, à Yvoy, il y avait toujours deux bossus : l'un sans bosse et l'autre avec deux bosses !

De nos jours, plus de traces de sorciers... mais le vieux chêne est toujours là !

La population locale y reste attachée, bien qu'il se trouve aujourd'hui sur une propriété privée et qu'on ne puisse plus l'approcher.

En outre, son tronc est tellement ancien qu'il figure comme point de repère sur les cartes pour l'IGN. En devenant ainsi un point de référence, il continue à attirer l'attention sur lui... une certaine magie qui continue d'opérer !

Cette magie existe encore puisque nous nous sommes bien amusées !

L'objectif était de montrer notre version du chêne tout l'été à Ligny et de faire connaître l'histoire du Chêne de Miberlan aux nombreux touristes qui passent par notre village et visitent l'exposition à la Maison de la Brique où sera exposé notre Chêne de Miberlan !

Avec l'aide des 5 copines ayant participé au projet qui se reconnaîtront.

**d'après des recherches auprès de « Traditions paysannes de Sologne » de Claude Seignolles (Editions Hesse)*

F.R.



Le chêne de Miberlan

OLIVET

Le « marché aux fleurs et aux plantes » de la section SHOL d'Olivet est une animation très importante dans le calendrier horticole, une activité qui se perpétue depuis 37 ans en mai depuis 2002. Nous avons décidé de fixer cette date le premier dimanche du mois de mai. Cette date convient aux exposants professionnels et est attendue par bon nombre de jardinières et jardiniers amateurs, tous prêts à effectuer leurs plantations même si, souvent, nous conseillons d'attendre après les « saints de glace » (11-12-13 mai) : la période où l'on peut presque tout faire au jardin.

Cette année, notre marché a eu lieu le dimanche 5 mai et la météo n'a pas été des plus généreuses avec nous, la pluie s'est invitée une partie de l'après-midi !

Le marché se prépare plus d'un an à l'avance, avec la réservation du lieu dès le mois d'avril de l'année précédente, puis la création de l'affiche et son édition. Dès la rentrée de septembre, il faut commencer à informer les exposants habitués et leur confirmer notre date. Nous diffusons l'information vers les revues de jardinage et aussi vers les sites internet spécialisés afin d'attirer l'attention des nouveaux exposants et d'informer les futurs visiteurs.

Plus d'un an à l'avance, c'est aussi une préparation importante que nous mettons en place avec les enfants du jardin des écoliers ; les animateurs prélèvent et divisent les plantes vivaces de leurs jardins et les apportent au jardin des écoliers. Les enfants et adultes préparent et « bichonnent » ces plantes toute la saison et les proposent au marché aux fleurs et aux plantes par tirage au sort suite à la vente « d'enveloppes gagnantes ». Une manière d'exporter et de montrer le savoir-faire que les enfants ont acquis !

En décembre ou janvier, il faut relancer les exposants qui n'ont pas encore confirmé leur participation. Côté logistique, la ville d'Olivet contribue au succès de cette grande manifestation par l'aide technique apportée ; le début d'année est le moment de transmettre la liste de nos besoins en matériels. Ne pas oublier de transmettre notre affiche au service communication de la ville d'Olivet pour figurer dans le calendrier des activités de la commune.

Mars, avril, nous distribuons nos affiches : commerçants, associations, entreprises et autres manifestations, diffusion aussi sur quelques réseaux sociaux... (pour ceux qui savent le faire !!!). Préparation de l'affichage sur pancartes avec piquets pour les installer à quelques endroits autorisés et stratégiques de la commune pour une publicité de dernière minute. Une banderole est déployée au portail de la « plaine des Martinets », lieu de déroulement de notre marché aux fleurs depuis l'année 1996.

Quelques jours avant l'événement, il faut marquer au sol les emplacements réservés aux exposants et le samedi, veille du marché, préparation du parking des véhicules.

Le jour J, ouverture des portes à 6 h 30, premières installations ; tout le monde se met en place, les bénévoles installent le stand de la SHOL et à partir de 8 h, nous sommes prêts à servir le café d'accueil aux exposants. À 9 h, ouverture théorique du marché, les premiers acheteurs sont déjà arrivés.

L'organisation du marché aux fleurs, ce n'est pas moins de 25 à 30 bénévoles pour assurer le bon déroulement de la journée : gestion des entrées et sorties des véhicules, placement dans les parkings, tenue du stand de la SHOL avec présentation des activités de l'association et démonstrations, sans oublier la gestion de l'intendance.

Vers 10 h 30, visite officielle du marché avec les élus, les partenaires et les invités, suivie du verre de l'amitié partagé aussi avec les exposants.

Les artisans et associations qui défendent et respectent la nature apprécient particulièrement l'accueil et la convivialité de ce marché aux fleurs et aux plantes.

18 heures, fin du marché. Après le traditionnel rangement du matériel, toute l'équipe de bénévoles finira la journée autour d'une pause pique-nique bien méritée.

Un grand merci à C. Reuter, adhérente à la section d'Olivet, pour ses très belles photos.

P.P.



Des arbustes d'ornement



Vêtus de jaune les bénévoles gèrent le parking



Présentation de quelques oeuvres de la section bonsaï de la SHOL



De la céramique pour décorer votre jardin



De belles vivaces

PITHIVERAIS - GÂTINAIS

R.A.I. - Conférence sur les amandiers et visite d'une amanderaie

Le 17 février, les adhérents étaient invités à la Réunion d'Information Annuelle de leur section. A cette occasion, Anthony Frison, agriculteur et producteur d'amandes à Boynes, a présenté une conférence sur la production et la récolte des amandes du Gâtinais.

Dans la continuité de cette conférence, une visite de l'amanderaie a été organisée le 7 mars, profitant du début de la floraison des amandiers.



Démonstration de taille d'arbres fruitiers et de rosiers

Le 17 février, une vingtaine d'adhérents ont profité d'une démonstration de taille d'arbres fruitiers chez un particulier adhérent de la section. Tous sont repartis satisfaits des techniques apportées qu'ils se sont promis de mettre en œuvre rapidement dans leur jardin.

Le 2 mars, c'est une démonstration de taille de rosiers à laquelle ont participé encore une vingtaine d'adhérents malgré la pluie et le vent. Elle avait lieu à la roseraie de Yèvre-le-Châtel.



Journées conviviales

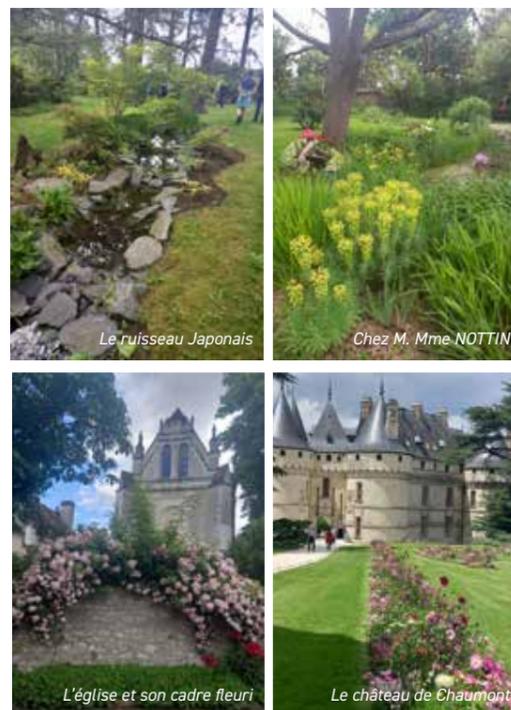
Le 20 mai, lundi de Pentecôte, un groupe d'adhérents s'est donné rendez-vous au Jardin de la Javelière où M. Masure, propriétaire des lieux, a présenté avec passion son parc classé « Jardin remarquable ».

Pique-nique très agréable dans le parc. L'après-midi, c'est le jardin privé de M. et Mme Nottin à Bellegarde qui a attiré la curiosité des uns et des autres. Ces particuliers ont transformé leur propriété en jardin d'artiste avec des décorations artisanales multiples.

Le 14 juin, rendez-vous à Yèvre-le-Châtel pour un trajet en covoiturage jusqu'à Chédigny, village « Jardin remarquable », où nous avons eu le privilège d'être reçus par M. Louaut, ancien maire, pour une visite guidée du village et de ses rues toutes fleuries de roses, sans oublier son « jardin de curé ».

Pique-nique bien sympathique autour d'une table conviviale.

L'après-midi, nous avons continué notre trajet jusqu'à Chaumont-sur-Loire et son château pour la visite de son parc et, en particulier, son « Festival des jardins » tant apprécié.



Art floral de Pâques et Fête des mères

Retrouvailles pour un atelier sur le thème de Pâques où chaque participante apportait sa déco (œuf, lapin...) afin de personnaliser sa composition.

Nouvelle rencontre pour la Fête des mères avec la composition d'un « gâteau fleur ».



Projets d'automne et fin d'année

- Art floral sur les thèmes des dahlias fin septembre et Noël en décembre
- Participation au grand marché de Yèvre-le-Châtel le dimanche 29 septembre avec ateliers divers.

I.B.

SAINT-DENIS-EN-VAL - SAINT-JEAN-LE-BLANC



Au jardin des écoliers de Saint-Denis-en-Val, des haricots volubiles jaunes et violets montent au ciel !

Après les premiers semis de printemps devenus coutumiers et malgré les attaques agressives des gastéropodes sur nos légumes feuilles, la dynamique collective n'a pas faibli.

Aujourd'hui, une activité innovante pour les enfants : la mise en place de supports aériens pour les haricots beurre et violets. Les petits jardiniers se prennent au jeu dans leur esprit toujours présent pour construire la cabane, la tente d'indiens, le tipi.

Les bambous au sol ressemblent à un mikado ; un joyeux chahut s'empare des enfants qui deviennent vite les architectes de ce projet.

Après hésitations, tout revient dans l'ordre avec la perspicacité des monitrices et moniteurs bénévoles toujours à la recherche de la bonne idée, du bon plan.

Une fois élevées, les perches sont attachées par une ficelle lieuse serrée par un nœud savant dont seul notre ami Luc connaît le secret. Très vite, bénévoles et écoliers apprennent à ficeler dans les règles de l'art les rames entre elles.

Reste à procéder au semis : un poquet de cinq graines par rame...en alternant haricots beurre et cosses violettes.

Le treillage terminé rappelle le souvenir suranné des riches potagers de nos grands-pères. Cette structure apporte en même temps une hauteur, un volume qui servira aux légumineuses à grimper encore plus haut... Encore plus haut !!

Malgré la terre humide, le passage de l'arrosoir est utile, le « geste-jardin » préféré des enfants : « pour tout semis, la pomme surtout » !!

La patience est la qualité du jardinier.

Si dame nature ne fait pas encore de caprices, il faudra attendre quarante jours pour que les graines semées par les petites mains habiles se transforment en gousses délicieuses s'enroulant sur leurs supports à l'assaut du ciel et bien enracinés dans notre bonne vieille terre du Val.

L'équipe d'encadrement



Pour notre ami Jackie... La génération des authentiques jardiniers s'éteint tout doucement. Après le départ de Yves LIMOUSIN et Raymond ROUSSEAU, Jackie LESELLIER nous a quittés. Jackie, tu faisais partie de ce trio qui a su impulser la connaissance et l'intérêt pour le jardinage auprès des enfants.

Au jardin des écoliers, tu es resté plus de quinze ans, tu étais le spécialiste des plantes vivaces que tu as cultivées avec force dans ta vie professionnelle. Bien souvent, nous t'interrogeions pour connaître l'identité d'une plante à fleurs bleues, jaunes ou rouges ; tu nous répondais par un nom latin difficile à mémoriser, alors tu l'écrivais sur une ardoise pour une lecture collective et comme dit le dicton : « Nous avons vu une fleur, quand nous avons su son nom... nous l'avons trouvée plus belle ».

Aujourd'hui, une magnifique « barbe de bouc » est en pleine floraison ; tous les ans, cette plante à grande hampe blanc-jaune-crème apparaît en juin. J'en suis certain, c'est toi qui as planté cet Aruncus aidé par les enfants, il y a de nombreuses années dans notre mixed border destiné à la culture botanique des écoliers et bénévoles. Cette plante appartient désormais à Jackie, témoin de son passage et se projettera dans l'avenir de notre jardin école que tu as si bien servi.

Les bénévoles du jardin se souviendront du passage de Jackie, un jardinier, un ami.

L.B. J.S. et J.P.B.



Une vie professionnelle bien remplie aux Pépinières TRAVERS.

Le 1er octobre 1956, Joseph s'est plongé dans le monde de la pépinière, lorsque mon grand-père, Raymond TRAVERS, l'a accueilli à l'entreprise comme apprenti. Joseph n'avait alors que 14 ans, et il ne se doutait pas qu'il ferait toute sa carrière professionnelle

aux Pépinières TRAVERS. Il fut d'abord coursier (Joseph fait partie de cette époque où les ordinateurs, internet et les téléphones portables n'existaient pas, et même les téléphones fixes étaient rares). Il sillonne les chemins à vélo, d'une pépinière à une autre, pour leur apporter la liste des plantes que nous avons besoin. De retour du régiment, en 1964, Joseph a 22 ans. Il revient à la pépinière et remplace notre ancien responsable de multiplication qui venait de partir en retraite. Il deviendra ensuite notre responsable pour toute la production de la pépinière.

Joseph est un autodidacte. Il a tout appris tout seul en lisant énormément, tous les soirs. Il a toujours été un grand passionné des plantes et de la nature. Les clématites et les plantes grimpantes, bien sûr, mais aussi les chênes, les hêtres, les conifères, les plantes de Chine et du Japon, et bien d'autres encore. Joseph était notre botaniste de référence. Son herbier est d'ailleurs un témoin de son savoir et de sa passion. Quand Joseph estimait qu'une culture n'était pas assez réussie, il repartait de 0 et étudiait le moindre paramètre pour s'améliorer l'année suivante. L'amour des fleurs, des graines, des feuilles, des plantes et de la botanique en général te pousse à goûter tous les morceaux de branche qui dépassent des arbustes. Cette cigarette « bio » souvent calée au coin de tes lèvres, me restera longtemps ancrée dans ma mémoire.

Joseph a joué un rôle très important dans notre pépinière, particulièrement pour notre collection de clématites. Joseph m'a énormément appris sur le métier de pépiniériste. Il me disait, "tu sais Arnaud, on est un grain de poussière, juste de passage sur la terre". Joseph est pour moi un exemple et un guide, autant professionnel que spirituel.

Humble, discret, juste. Merci Joseph, merci pour tout.

Arnault TRAVERS

SAINT-JEAN-DE-BRAYE

Adhésions

Entre départs et renouvellements, notre section enregistrera 85 adhésions cette année, soit un niveau équivalent à celui des années antérieures à la COVID.

Voyage

Nous souhaitons organiser un déplacement d'une journée aux floralies de Nantes, comme en mai 2019 où le transport s'était fait en train. La délocalisation de l'événement depuis La Beaujoire (agglomération nantaise) à La Chabotterie en Vendée (à 45 km au sud de Nantes) ne l'a pas permis. Le car s'imposait, avec l'inconvénient d'une durée de l'ordre d'une vingtaine d'heures, excessive et dissuasive pour la plupart des candidats ; à regret, le projet a dû être abandonné.

Préparation de jardinières d'été et de printemps.



Jardinière

Deux séances annuelles : 18 mai (19 jardinières préparées) et 19 octobre. Pour un coût modique (18 à 28 € selon que l'on apporte ou non sa jardinière), elles donnent l'occasion d'obtenir de belles jardinières remarquables par leur composition, leur bonne tenue et leur durée.



Au jardin

Jardin partagé

Pas de nouveaux participants adultes mais trois directions d'ouverture :

- le projet de partenariat avec l'ITHEP (Institut thérapeutique éducatif et pédagogique) continue d'être travaillé ; il devrait aboutir en cours d'année.
- une matinée organisée avec l'animateur de « L'Education et l'Environnement de l'ASCA » pour les enfants du CLAS Louise Michel du centre social du Clos de l'Arche.
- l'initiation à un arrosage raisonné : un équipement de système goutte à goutte est en cours. Il donnera lieu à des ateliers de raisonnement simplifié de l'arrosage (suivi du bilan hydrique du sol, exploitations des ETP - évapo-transpirations potentielles - prévisionnelles des stations météorologiques).

Art floral

L'art floral est l'activité dominante de la section :

- 5 sessions de 3 séances au premier semestre de l'année, tenues le plus souvent au maximum de la jauge possible (15 participant(e)s par séance). Pour le deuxième semestre, 4 sessions de 3 séances sont prévues : les 20-21/09, 18-19/10, 22-23/11 et 21-23/12).

Cette success-story ne doit rien au hasard.

La préparation des cours par D. Méret a déjà été présentée dans une revue « Jardins du Loiret » en 2023 pour la logistique (approvisionnement, choix des espèces, dispositions des salles de cours, etc.). Evoquons maintenant l'aspect plus artistique du choix et de l'harmonie des couleurs : « Tout bon fleuriste doit avoir, au moins au début de sa carrière, l'étoile d'Itten dans son atelier » dit D. Méret. De quoi s'agit-il précisément ?

L'étoile d'Itten est un outil simple pour associer, sans aucune faute de goût, les couleurs (froides et chaudes, complémentaires, harmonies, nuances, camaïeux, etc.).

Etoile d'Itten

Les éditions Decitre présentent ainsi l'étoile des couleurs : « Elle découle de la théorie des couleurs élaborée par Johannes Itten dans son ouvrage « Art de la couleur ». Artiste et pédagogue, J. Itten fut l'un des premiers professeurs du Bauhaus de Weimar. L'étoile des couleurs est un instrument essentiel pour tous ceux qui cherchent à élaborer une palette chromatique cohérente dans des domaines aussi diversifiés que l'art, le design, le textile, la mode, la décoration intérieure, le paysagisme pour harmoniser les couleurs et visualiser des accords de deux à six couleurs... » (Ed Decitre.fr).

En Suisse, J. Itten (1888-1967) est formé à l'Ecole des Beaux-Arts de Genève. S'inscrivant dans le mouvement « expressionniste », il découvre le cubisme, Picasso et Cézanne à Paris. Professeur d'art à Berlin, il imagine alors « l'étoile des couleurs », outil pédagogique fondé sur les principes du physicien français Chevreul, précurseur de l'étude des couleurs et père de la loi des contrastes et du cercle chromatique dont la théorie inspirera d'ailleurs certains impressionnistes.

C.C.L.



Etoile Itten

SAINT-PRYVÉ-SAINT-MESMIN

Sortie du 23 mai 2024 à Bazoches-les-Gallerandes

Le matin : Jardin des Quatre Saisons de plus 5000 m2

Visite guidée par son propriétaire, M. Aubin Thierry.

Son savoir et son professionnalisme, en tant qu'ancien salarié de la Maison André Eve pendant plus de 20 ans, nous ont emportés dans son univers botanique regroupant des variétés rares : arbustes à fleurs, rosiers anciens, plantes vivaces souvent regroupées en diverses espèces. Son exploitation tournée vers la vente est principalement de palmiers, oliviers et plantes acclimatées.



Un public attentif aux explications

M. Aubin Thierry a constaté la modification des jardins d'agrément demandée par les particuliers. Au début de son exploitation, il vendait majoritairement des rosiers et plantes traditionnelles, alors que sa principale demande est aujourd'hui les végétaux d'origines méditerranéennes ou tropicales.



Rosiers du jardin des Quatre Saisons

Il est un fait que la « mode » est aux jardins minéralisés où s'implantent palmiers, yuccas et autres plantes exotiques. Ce qui va contrarier nos abeilles et oiseaux.



Jardins des Quatre Saisons

L'après-midi : Exploitation agricole de M. et Mme Laluque

Ferme familiale depuis sept générations.

Visite guidée par les propriétaires exploitants agricoles et en particulier producteurs d'huile de colza de première pression à froid.



La Huilerie Laluque

Ce processus de première pression à froid permet de préserver toute la richesse en oméga 3 et en vitamine E des graines. Mais cette qualité est au détriment de la quantité car il ne recueille que 48 % d'huile, alors que dans les produits d'huiles commercialisés, la pression se fait à chaud et produit une quantité de plus de 70 % de la graine. L'huile ainsi produite doit subir des ajouts de produits non naturels ; sa consistance est bien plus fluide et comme sa couleur devient neutre, il y aurait adjonction d'un colorant.

Après ses intéressantes explications, nous avons découvert la gamme de leurs produits artisanaux car outre l'huile vierge, il y a des huiles : noitée, à l'ail-échalote en macération, et des produits annexes, condiments aux graines.



La Huilerie Laluque

La Section

LA RUCHE CHEMINÉE, UNE RUCHE POUR COMMUNIQUER

Expérimentée, construite, installée et exploitée par L'Abeille Olivétaine



Derrière le restaurant le Délice des Saints à St-Pryvé

La ruche cheminée facilite l'observation de manière sécurisée du monde des abeilles, sujet passionnant pour un large public de curieux. De hauteur d'homme, elle permet aux abeilles de mener leur vie tranquillement tout en jouant son rôle pédagogique.

La ruche cheminée est aussi dénommée « ruche boisseau ». Les premières ruches cheminées sont apparues en France en 2010.

Maison de l'abeille à Olivet



Une ruche cheminée, c'est quoi ?

C'est une ruche vitrée sur ses 4 côtés, de type Dadant 10 cadres, installée sur une structure avec entrée et sortie des abeilles à une hauteur de 2,50 m au-dessus du sol. Les constructions sont en sapin du nord pour la ruche et sapin de Douglas pour la structure de la cheminée. Les bois restent en couleur naturelle protégée par des couches d'huile de lin diluée faiblement avec de l'essence de térébenthine. Des clapets avec fermeture (3 sur le corps de ruche et une fenêtre dans la cheminée) permettent de voir le fonctionnement des abeilles à l'intérieur de la ruche et leurs entrées / sorties.

C'est un lieu « apprécié » par les abeilles, la cheminée ne semble pas modifier leur vie habituelle, c'est le chemin observé dans un tronc d'arbre, dans une cheminée ou sous le toit d'une maison. Les abeilles continuent à récolter du nectar, du pollen et à essaimer.

Il est possible de fermer les clapets de visite avec des cadenas ; l'expérience amène à abandonner ce type de sécurisation : le public respecte parfaitement ce type de construction sans le dégrader.

Une ruche cheminée, c'est valoriser l'image d'une collectivité, d'une entreprise

La ruche cheminée remplace très avantageusement les localisations au-dessus des toitures. En effet, une ruche sur une toiture a beaucoup d'inconvénients :

- Peu visible par le public, les salariés, les promeneurs,
- Le support de ruches est un risque pour l'étanchéité de la toiture,
- L'accès à la toiture est en général peu ergonomique pour porter des charges de l'ordre de 35 à 40 kg pour une ruche peuplée, 26 kg pour une hausse avec son miel,
- Les toitures ne respectent pas toujours des éléments de sécurité de type rampes le long des murs,
- Les horaires d'accès ne sont pas toujours compatibles avec le calendrier d'exploitation apicole.

La ruche cheminée permet de valoriser l'image d'une collectivité, d'une association de jardiniers, d'une entreprise dans le cadre de sa RSE (Responsabilité Sociétale de l'Entreprise).

Entrée bureau Groupe Partner



Une ruche cheminée, c'est le lieu de vie d'une colonie d'abeilles

La ruche cheminée est peuplée d'une colonie d'abeilles à partir d'un élevage réalisé par un apiculteur. L'enruchement est réalisé avec une précaution supplémentaire qui s'impose à toutes les visites par un apiculteur. En effet, il ne faut pas oublier que les abeilles identifient l'accès à leur lieu de vie par rapport au soleil, la hauteur par rapport au sol, la forme, la couleur de l'entrée, la sortie de la ruche.

Une ruche cheminée, c'est une exploitation délicate pour l'apiculteur

L'exploitation par l'apiculteur est effectuée à environ 1 m de hauteur du sol alors que l'entrée ou la sortie des abeilles est à 2,5 m. Au cas particulier, il faut éviter que les abeilles puissent voler autour de l'ouverture de la ruche, au risque de les « perdre ». Après fermeture de la ruche, elles ne vont pas retrouver naturellement l'entrée ou la sortie qui est beaucoup plus haut.

Il est donc possible de réaliser presque toutes les activités d'exploitations apicoles : poser une grille à reine, une ou plusieurs hausses, un chasse-abeilles pour la récolte du miel, une grille à propolis, faire les traitements contre le varroa, mais il sera impossible de poser une trappe à pollen.

Pour plus d'informations :

www.abeille-olivétaine.fr/ - www.beesforlife.fr/ - www.beesforlifeasso.org/page/1315520-preserved-la-biodiversite

Une ruche cheminée, c'est un budget à prévoir

Les éléments de coûts qui figurent ci-dessous sont des ordres de grandeurs qui peuvent varier selon les modes de constructions, d'acquisitions :

• Ingénierie de la localisation	500 €
• Structure d'accueil d'une ruche vitrée	1 000 €
• Préparation de la ruche, peinture	200 €
• Ruche vitrée avec ses accessoires et 2 hausses	300 €
• Colonie d'abeilles	150 €
• Support au sol	200 €
• Panneau de communication	300 €
• Pièges à frelons, harpe électrique	200 €
• Exploitation annuelle, ingrédients divers	700 à 1500 €

En conclusion

La ruche cheminée offre la possibilité d'observer les abeilles sans les déranger et en toute sécurité dans les espaces proches des entreprises, des jardins publics, ouvriers ou familiaux.

R.W.

Avec piège à frelon mairie d'Olivet





Médaille d'or section « boulanger/pâtissier »
1er au classement du « plus beau Pithiviers »



Médaille d'or section « Amateur »
1er prix Challenge Gabriel BEAUFORT



Médaille d'or section « Apprenti »

L'AUTHENTIQUE PITHIVIERS GLACÉ

Ingrédients pour 8 personnes

- 150 g d'amandes émondées en poudre
- 30 g de sucre en poudre
- 110 g de beurre
- 3 œufs
- 1 cuillère à café de rhum (facultatif)
- Fruits confits : bigarreau et angélique
- Glace royale = 10 g de blanc d'œuf + 60 g de sucre glace + 1 filet de citron

Préparation

Mélanger les amandes, le sucre et les œufs énergiquement afin d'obtenir un appareil onctueux ;

Incorporer le beurre et le rhum, mélanger jusqu'à l'obtention d'une crème d'amandes ;

Beurrer une tourtière de 22 à 24 cm, mettre un papier cuisson au fond ;

Verser la pâte ;

Cuire 35 minutes à 160° dans un four préchauffé ;

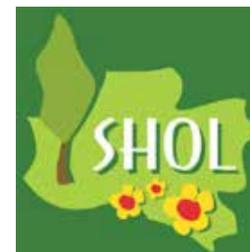
Démouler 10 minutes après cuisson, laisser refroidir 1/4 d'heure ;

Glacer de glace royale à la spatule et décorer au goût de l'artiste.

Conseil du chef : Il est préférable de le déguster le lendemain car le beurre est alors stabilisé et vous n'aurez plus cette sensation de gras en bouche.

Avec l'aimable autorisation de Monsieur BOBET Gérard du restaurant « Les Lutins joyeux » à Yèvre-le-Châtel.

Gérard BOBET



SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE D'ORLÉANS ET DU LOIRET ADHÉSION 2025

Section de :

Demande d'adhésion 2025 (ou de renouvellement)



Commune/Association/Ecole

Tél.....

Mail

Madame

Nom.....

Prénom.....

Année de naissance.....

Année de première adhésion.....

Tél.....

Mail.....

Adresse.....

Monsieur

Nom.....

Prénom.....

Année de naissance.....

Année de première adhésion.....

Tél.....

Mail.....

Adresse.....

Parmi les activités proposées, quelles sont celles qui vous intéressent particulièrement ?

.....

TARIFS ANNUELS

Individuelle.....	30 €
Couple	42 €
Etudiant (-25 ans).....	16 €
Personne en situation de handicap	16 €
Enfant (-18 ans)	10 €
Association/Ecole	36 €
Commune -3.000 hab *	76 €
Commune de 3.000 à 10.000 hab*	96 €
Commune de plus de 10.000 hab*	131 €

* Adhésion obligatoire au siège qui est seul habilité à établir un mémoire valant facture pour les mairies

Date

Signature

Conformément à la législation, les informations ci-dessus sont traitées informatiquement par la SHOL et ne peuvent être en aucun cas communiquées à des tiers.

La SHOL est une association habilitée à percevoir des dons ou legs

84 rue du Beuvron – 45160 OLIVET

Renseignements au secrétariat de la SHOL :

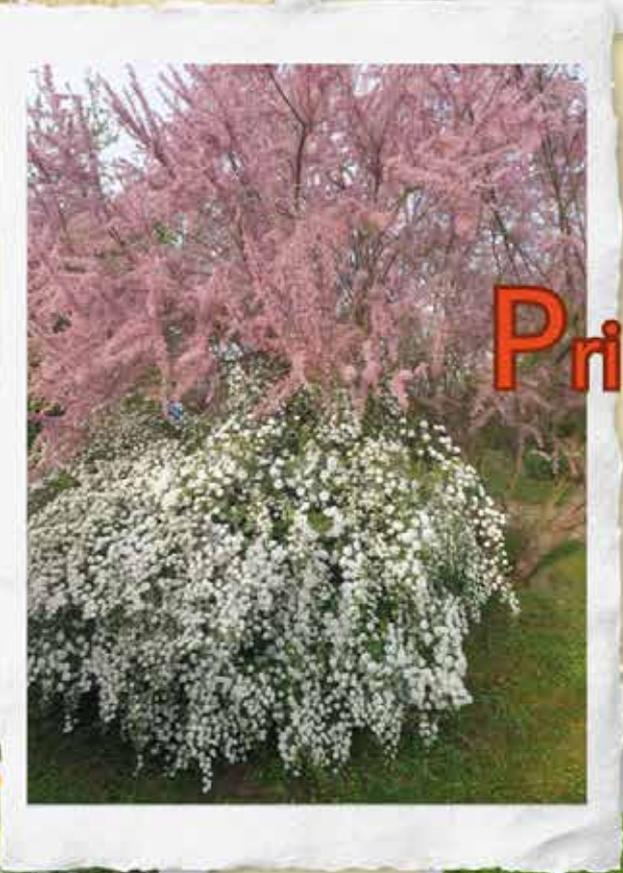
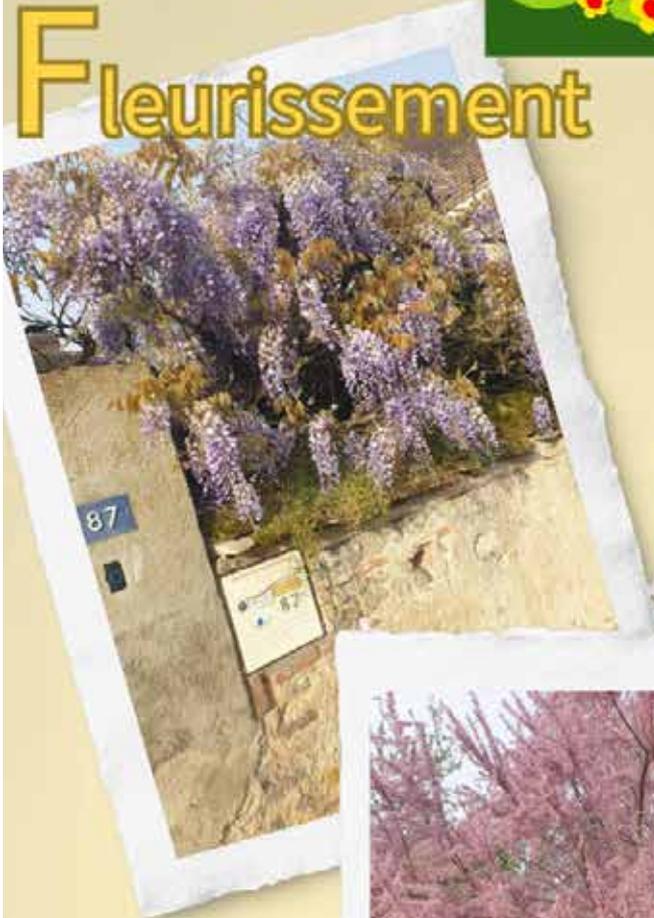
02 38 62 37 40

message@shol.org

Le



Fleurissement



De
Printemps

