

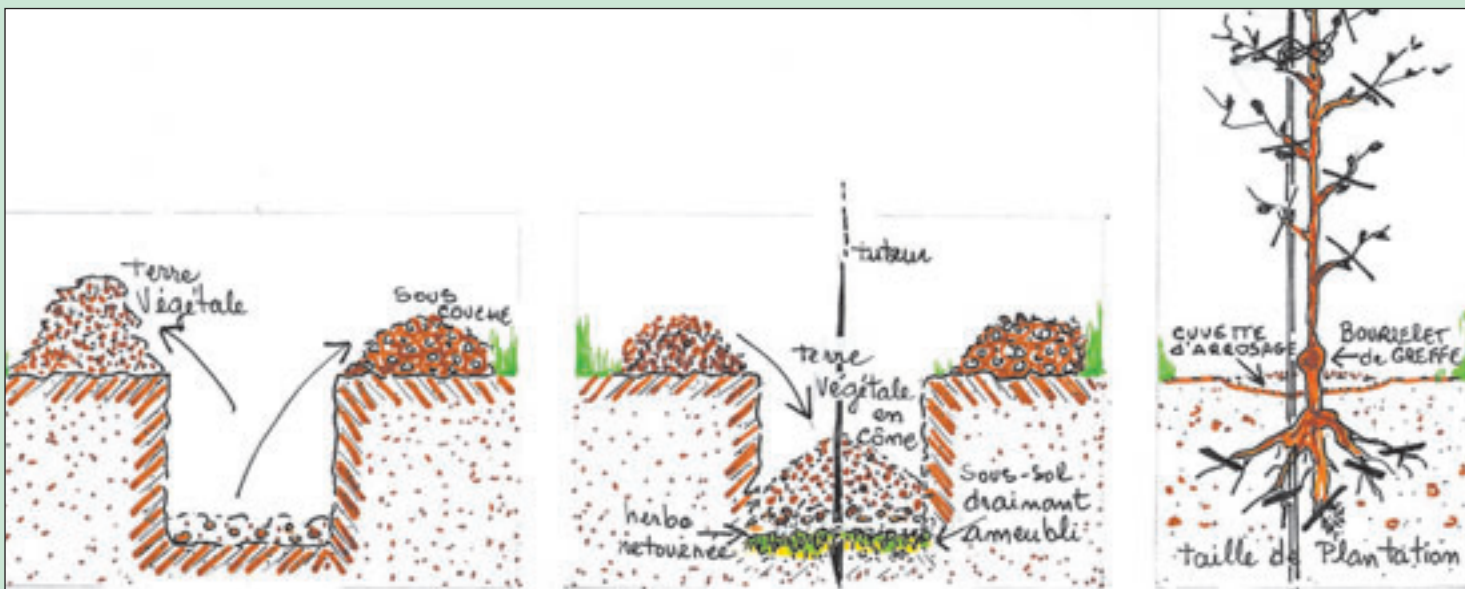
# Comment planter un arbre en racines nues

A la Sainte-Catherine, tout arbre prend racine. Il est donc temps de commencer à penser à quoi ressemblera votre jardin l'année prochaine.

Jardiniers, de novembre à avril, en dehors des périodes de gel, dessinez votre jardin version 2007. Suivant la nature du sol, un amendement est à prévoir. Pour un sol léger, enrichissez-le de terreau et d'or brun. Pour un sol pauvre, même recette : terreau + or brun, à 15 cm en dessous des racines cette fois. Pour un sol riche et lourd, préférez de la tourbe blonde.

**Taille à la plantation :** elle s'effectue selon le principe qu'il faut équilibrer la partie aérienne sur la partie souterraine. Habillez vos racines et réduisez la ramure du fruitier. Pensez aux éventuelles gelées sévères et laissez une marge de reprise de taille à faire en mars.

**Plantation par un trou de 80 par 80 cm sur 50 cm de profondeur :** faites un tracé ; si vous plantez dans un sol herbeux, dégagez l'herbe avec ses racines à la houe, réservez-la. Ouvrez votre sac de terreau. Mettez derrière et sur le côté de votre tracé des plastiques assez grands pour recueillir la terre végétale et séparément



Les étapes pour planter vos arbres dans les meilleures conditions. (Schéma réalisé par Claude Ollivier)

celle du sous-sol. Vous éviterez ainsi de salir votre gazon.

Le fond sera ameubli ainsi que les côtés. Le fond doit être drainant. Rajoutez 15 cm de sable avec cailloux si vous avez atteint la couche imperméable rapidement. Ne pas faire

de cuvette dans de l'argile pure, l'eau va stagner et faire pourrir les racines.

### PLACER LE TUTEUR AU VENT DOMINANT

Installez en premier dans le fond votre herbe retournée, puis remplissez le trou avec de la bonne terre enrichie d'un mélange de terreau et d'un bon fertilisant (or brun). Constituez un cône assez conséquent et mettez un tuteur à positionner au vent dominant.

**Astuce :** pour éviter d'enterrer le point de greffe, déposez horizontalement au niveau naturel du sol un manche à balai au milieu du trou, présentez l'arbre après l'habillage des racines. Ce niveau vous facilitera l'ajustement de la hauteur du cône de bonne terre sur laquelle les racines reposeront.

Le pralinage est recommandé afin que les racines enrobées de leur pralin adhèrent parfaitement à leur nouvelle terre d'accueil. Fabriquez vous-même votre pralin : dans une

brouette réalisez un mélange d'eau avec 1/3 de terre fine, 1/3 d'argile et 1/3 de terreau ou de tourbe. La texture finale doit être celle d'un ciment fluide dont vous enduirez abondamment vos racines avant de les appuyer sur le cône. Placez votre arbre, point de greffe hors terre et face au vent dominant, saupoudrez de bonne terre en tassant légèrement, sans laisser d'air entre les racines. Secouez doucement le tronc de bas en haut et tassez à nouveau.

Terminez par la mauvaise terre que vous disposerez en cuvette d'arrosage. Attachez le tronc au tuteur par un lien en "huit" sans serrer. Pour ne pas lessiver le pralinage, il n'est pas souhaitable d'arroser le jour de la plantation.

Claude Ollivier

• Tél. : 01.43.28.76.34. (après 20h30)  
E-mail : ollivierclaud@wanadoo.fr  
Internet : http://croqueurs-idf.com

## A faire au verger ce mois-ci

- Dès le début du mois, faites les trous de vos futures plantations de la Sainte-Catherine.
- Préparer une "jauge" (tranchée de terre ameublée pour recevoir vos arbres en attendant leur plantation).
- Au fruitier, surveiller les fruits, retirer ceux qui sont tachés et jeter à la poubelle de ville ceux qui sont pourris.
- Ramasser et brûler vos feuilles ainsi que les déchets végétaux, ils sont vecteurs de maladies cryptogamiques (tavelure, moniliose, oïdium) et un formidable abri pour les larves des rava-

- geurs.
- Bêcher sous vos arbres, vous ferez remonter les larves nymphosées. Les oiseaux les mangeront ou le gel achèvera de les éliminer.
- Amender votre sol avec du fumier c'est l'idéal, ou avec de l'engrais chimique faible en azote car ce dernier favorise la pousse du bois et des feuilles, lesquelles seront envahies de pucerons au printemps. Si vous remarquez beaucoup de fruits avec des taches grises et amères (bitter-pit), il s'agit d'une carence en calcium.

## LES RENDEZ-VOUS DE LA SEMAINE

**Portes ouvertes au verger du Croqueur de pommes, à Draveil.** Mercredi 8 novembre, de 14h à 17h, 47, rue des Oiseaux, Mainville-Draveil. Contact : Claude Ollivier au 01.43.28.76.34. (après 20h30)

**Fêtes des fruits et des légumes d'hier et d'aujourd'hui, à Saint-Jean-de-Beauregard.** Expo-vente, démonstrations et conférences Les 10, 11 et 12 novembre, de 10h à 18h, au domaine de Saint-Jean-de-Beauregard : autoroute A 10, sortie Les Ulis. Tarif normal : 11 euros. Tarif réduit : 8 euros. Gratuit moins de 10 ans. Tél. : 01.60.12.00.01.

**"Des pommes et des chevêches".** Le 19 novembre, de 10h à 18h, à Haravilliers (95) dans le parc naturel régional du Vexin.

**Exposition de fruits de variétés anciennes, pommes et poires.** Visite guidée en pépinières (hautes tiges, palmettes, toutes variétés), dégustation gratuite de fruits, de confiture de coings, projection en continu sur grand écran d'un diaporama sur la pomologie et l'arboriculture amateur. Animations proposées par la famille Chatelain et les Croqueurs de pommes. Le 25 novembre, de 9h à 19h30 (non-stop), à la jardinerie pépinière Chatelain, 50, route de Roissy, Le Thillay (95). Depuis Paris : porte de la Chapelle, autoroute A1, sortie Senlis/Goussainville, suivre direction Goussainville, passer sous le pont de la N17, Chatelain est à 200 m à gauche.

## Le cognassier ou « pyrus cydonia »

*En Essonne, le cognassier a beaucoup souffert du remembrement rural car il s'installait naturellement dans les haies qu'il éclairait de ses beaux fruits jaunes d'or. Ce bel arbre, devenu rare, semble de nouveau trouver les faveurs du public.*

D'une grande rusticité, ayant la qualité de pouvoir se régénérer sur place, le cognassier fut longtemps utilisé dans le Sud-Ouest pour borner les parcelles. Les coings étaient repérés lors des parcours de chasse et cueillis début novembre à pleine maturité. Il était parfois coutume de laisser passer la première gelée dessus.

Son parfum unique a quelque chose de suave et n'est pas sans rappeler les mille et une effluves capiteuses de l'Orient dont il est originaire. Autrefois, nos grands-mères introduisaient des coings dans leurs armoires pour imprégner d'un doux parfum le linge de maison. Lors de sa cuisson, il dégage une odeur puissante, complexe, et incomparable. Primitivement localisé en Asie mineure, au sud de la mer Noire, le cognassier se retrouve dès l'Antiquité spontanément tout autour du bassin méditerranéen où ses fruits sont très appréciés.

La Grèce antique le vénère au point de l'élever comme symbole de la fécondité et de l'amour ! A cette époque, il aurait été souvent planté tout près des temples de Vénus.

Les Romains l'appelaient le "malus cotoneum", ou fruit cotonneux, d'où l'origine du mot coing. C'est Carl von Linné, célèbre naturaliste suédois du XVIII<sup>e</sup> siècle, qui lui attribua dans sa classification le nom de "pyrus cydonia", pour sa prolifération dans les vallées fertiles de la Crète.

### COMPOTES, CLAFOUTIS ET CONFITURES

Sur le plan strictement variétal, c'est un des rares rosacées qui ait si peu évolué. Sa couleur, son aspect côtelé, son épiderme fortement duveteux, sa rusticité, sa dureté, son astringence ont peu changé depuis des siècles. Sa floraison tardive est de toute beauté. Elle est originale par l'isolement de chacune de ses fleurs qui ressemblent à une petite églantine.

Hormis le cognassier commun (non greffé), se distinguent actuellement : le cognassier de Provence, excellent porte-greffe pour le poirier, celui du Portugal aux fruits parfumés de grosseur moyenne, le Champion à la mise à fruit rapide et aux gros fruits, le coing de Constantinople (nouveau au catalogue du pépiniériste Chatelain), le géant de Vranjä, très vigoureux, aux fruits

énormes, ayant la peau si fine qu'il ne s'épluche pas.

Sa chair juteuse est moyennement parfumée, mais elle permet de réaliser cependant d'excellentes compotes, clafoutis, soufflés, confitures, gelées et pâtes de coing. Toutes les variétés de coings peuvent se cuisiner avec succulence comme légumes d'accompagnement d'oies, de pintades ou de canards rôtis. Le coing est également délicieux cuit en tajines avec l'agneau ou le poulet.

Les Alsaciens, eux, le transforment en une très bonne gelée et le distillent pour obtenir de l'eau de vie parfumée.

C.O.



Le coing est un des fruits qui a le moins évolué au fil des siècles. (Photo : C.O.)