

Technique de la greffe

Pourquoi greffer ? Sur le plan agronomique, l'intérêt de la greffe est d'associer les caractéristiques du porte-greffe et du greffon, le premier apportant l'**adaptation au sol et au climat**, le second apportant la qualité des **produits sélectionnés**, fruits et fleurs par exemple que l'on désire obtenir. La greffe est très utilisée pour multiplier les variétés d'arbres fruitiers, notamment les pommiers et poiriers, ainsi que la vigne, les rosiers et d'autres espèces de plantes ornementales.

Dans la grande majorité des cas, le but de la greffe est de mettre en contact les cambiums du greffon et du porte-greffe dans l'espoir qu'une "soudure" rapide et définitive se produise.

Outils et matériel Pour greffer, il faut utiliser un greffoir (couteau très tranchant) désinfecté. On peut aussi utiliser un couteau bien aiguisé à fine lame. Il faut aussi un sécateur

Et pour réaliser la greffe, il y a aussi besoin de raphia, de mastic à greffer (avec une spatule)

Sélection du greffon Les greffons doivent être prélevés sur des arbres matures (c'est à dire ayant déjà fructifié au moins trois fois). Le greffon est toujours pris sur une branche jeune (un rameau d'extrémité de l'année) ne présentant aucune trace suspecte de maladie. Idéalement, le greffon prélevé doit former un angle de 60° environ avec le tronc de l'arbre et se trouver sur une branche portant déjà des fruits. Pour les arbres, le greffon se récolte en hiver (courant Janvier) lorsque l'arbre est au repos complet. Une fois prélevé, les rameaux sont rapidement mis en boîtes, étiquetés puis placés en jauge (enterrés horizontalement dans une tranchée remplie d'un mélange sable + tourbe au pied d'un mur au Nord ou au réfrigérateur entouré d'un journal humide (mais pas trempé) dans un sac de congélation, jusqu'au moment de la greffe en mars (au moment du débourrement du porte-greffe). Dans le cas d'une conservation au réfrigérateur, on surveille régulièrement que le journal ne se dessèche pas.

Porte-greffe Plusieurs critères interviennent dans le choix d'un porte-greffe : la compatibilité, la vigueur (faible, moyenne, grande), l'adaptation au sol (sec, humide / calcaire, argileux, profond/lourd...), la forme (tige, demi-tige, gobelet, palmette...), la mise à fruit (lente, moyenne, rapide, très rapide ; la résistance aux maladies

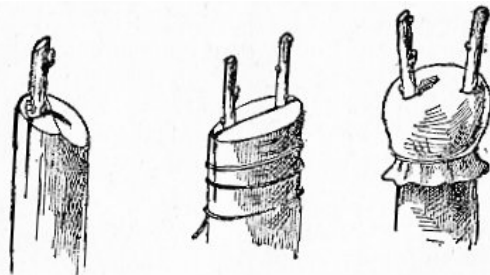
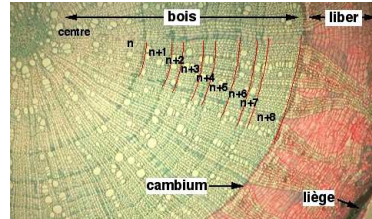


Fig. 4. — Greffage par rameau détaché. Les greffons, taillés en biseau, sont serrés dans une fente du sujet, puis protégés.

Différentes techniques de greffe : la greffe anglaise simple et compliquée, la greffe en fente, la greffe en couronne, la greffe en écusson (la plus utilisée pour les fruits à noyaux)

Avec Joël Bergeron, l'autre jour nous avons appris à greffer à l'anglaise .



"Bulles à thym"

La nouvelle année s'annonce encore morose si l'on en croit les médias et les politiques ; alors ne donnons pas prise à tous ces événements, regardons autour de nous avec des yeux d'enfants et laissons nous émerveiller chaque jour par les beautés de la nature.

Gardons notre jeunesse et laissons les enfants nous montrer le chemin. Ils sont capables, eux, de crier haut et fort pour nous alerter des dangers qui menacent notre planète et nous aider à retrouver les vraies valeurs de la vie.

Annick



Le fruit du mammoth

Une drôle de découverte de Régine dans le Gers : l'oranger des Ossages.

L'oranger des Ossages nous vient d'Amérique du Nord. Les Indiens de la tribu des Ossages utilisaient le bois de cet arbre, qui peut atteindre 15 m, pour fabriquer leurs arcs. Ils se peignaient également le visage avec le latex, un liquide produit à l'intérieur de l'arbre et qui jaunit au contact de l'air

En automne, les fruits étranges ressemblent à de grosses oranges vert pâle, elles sont comme couvertes de petits grains. Leur écorce est extrêmement dure. Or, les plantes produisent des fruits destinés à être mangés par les animaux : ainsi, les graines du fruit sont répandues au sol avec les excréments (crottes) de l'animal, ce qui donne des chances aux futurs jeunes arbres de pousser plus loin.

Mais quelle sorte de bête peut bien manger des fruits aussi durs ? C'était, il y a très longtemps, des espèces comme les ancêtres des éléphants, les mammoths. Mais ces animaux ont disparu il y a des millions d'années. C'est pourquoi l'arbre est devenu rare, car il a perdu son partenaire animal et il ne peut plus compter que sur l'être humain.

SOMMAIRE

Janv – Fev -Mars 2009

- 1 **L'oranger des Ossages**
- 2 **Recette de saison : Le vin d'Hypocras**
Fenêtre sur jardin : Les jardins de la Chatonnière
- 3 **Le tablier de Grand Mère**
- 4 **Fiche technique n°20 la greffe**

Rédigé avec la participation de Annick, Catherine, Dominique, Régine, et Thérèse

Très bonne Année 2009



Le vin d'Hypocras

Apéritif à la mode au Moyen âge.....

1 bouteille de vin de Gaillac ou des Corbières, blanc ou rouge...
2 clous de girofle, 2 bâtons de cannelle, 5 g de coriandre pilée, 3 grains de poivre blanc
1/4 environ d'une noix de muscade râpée (plutôt moins)
1 macis - enveloppe de la noix muscade- (facultatif) 200g de sucre cristallisé (on peut en mettre moins) le jus d'un citron, le zeste de 1 citron non traité finement râpé, le zeste de 1 orange non traitée au couteau économe, 1 pêche si c'est la saison, 1 pomme acide, 1 orange non traitée, 1 citron non traité

La veille rincez les fruits à l'eau fraîche, versez le vin dans un bocal, ajoutez le sucre, les épices, les zestes d'agrumes, le jus de citron et les fruits coupés en quartiers. Remuez et laissez macérer 12 h. Le jour même, filtrer. Réservez au frais et servez accompagné de glace pilée.

Catherine

Les jardins du château de la Chatonnière



Autour d'un joli château Renaissance blotti au creux d'un vallon, **sur la vallée de l'Indre et la forêt de Chinon, 11 jardins secrets** se déploient dans une exubérance de couleurs, d'odeurs et de formes !

Ronds, carrés, triangulaires ou en forme de feuille, la personnalité de chacun, liée au nom évocateur qu'il porte, se dévoile au fur et à mesure de la visite :

Le jardin du silence : un parterre de gazon divisé en 6 parties bordées de buis qui se fait seulement

admirer depuis le mur d'enceinte .Le **Jardin des sens** : autour d'un bassin. Le murmure de l'eau, les couleurs chatoyantes des vivaces, le velouté des pétales de roses, la délicatesse des parfums et l'arôme des plantes médicinales, mettent tous les sens en éveil. **Le Jardin de l'intelligence** : encadré de pergolas recouvertes de roses rouges et de clématites bleues formant de savantes arabesques. **Le Jardin des sciences** : des arcades d'osier tressé vivant, entourent un damier aux carreaux composés de gazon et plantes aromatiques **Le Jardin des romances** : des rosiers grimpants qui forment des dômes chatoyants, au dessus de buissons ronds. **Le Jardin des fragrances** : des rosiers couleur de feu, couronnés de treilles sur lesquelles grimpent des roses d'or. **Le Jardin de l'élégance** : raffiné, orné de statues, de vases, et fleuri de dahlias blanc. **Le Jardin de l'exubérance** : une grande prairie où les fleurs sauvages ondule et s'offre aux caprices du vent **Le Jardin de l'abondance** : fraises, blettes, choux... poussent dans une feuille de rosier géante dont les nervures servent d'allées. **Le Jardin de la luxuriance** : des rosiers, encore des rosiers ! Des variétés anglaises aux parfums envoûtants ! **Le Jardin de l'in vraisemblance** : une vue incomparable sur le château et jardins comme si l'on se trouvait devant un gigantesque bouquet de fleurs. Ce jardin, loin des sentiers battus mérite le détour.

Thérèse

"L'histoire du tablier de Grand Mère"



Te souviens-tu...
Du tablier de ta grand-mère ?

Le principal usage du tablier de Grand-mère était de protéger la robe en dessous, mais en plus de cela :

- Il servait de gant pour retirer une poêle brûlante du fourneau.
- Il était merveilleux pour essuyer les larmes des enfants, et, à certaines occasions, pour nettoyer les frimousses salies.
- Depuis le poulailler, le tablier servait à transporter les oeufs, les poussins à réanimer, et parfois les oeufs fêlés qui finissaient dans le fourneau.
- Quand des visiteurs arrivaient, le tablier servait d'abri à des enfants timides.
- Et quand le temps était frais, Grand' Mère s'en emmitouflait les bras.
- Ce bon vieux tablier faisait office de

soufflet, agité au dessus du feu de bois.

- C'est lui qui transbahutait les pommes de terre et le bois sec jusque dans la cuisine.
- Depuis le potager, il servait de panier pour de nombreux légumes ; après que les petits pois aient été récoltés, venait le tour des choux,
- En fin de saison, il était utilisé pour ramasser les pommes tombées de l'arbre.
- Quand des visiteurs arrivaient de façon impromptue, c'était surprenant de voir avec quelle rapidité ce vieux tablier pouvait faire la poussière.
- A l'heure de servir le repas, Grand' Mère allait sur le perron agiter son tablier, et les hommes aux champs savaient aussitôt qu'ils devaient passer à table.
- Grand' Mère l'utilisait aussi pour poser la tarte aux pommes à peine sortie du four sur le rebord de la fenêtre pour qu'elle refroidisse ; de nos jours, sa petite fille la pose là ..pour la décongeler.

Il faudra de bien longues années avant que quelqu'un invente quelque objet qui puisse remplacer ce bon vieux tablier qui servait à tant de choses.

Auteur inconnu