



Le Nashi n° 15

Bulletin d'échanges d'informations sur le Potager du roi. Mai 2007.

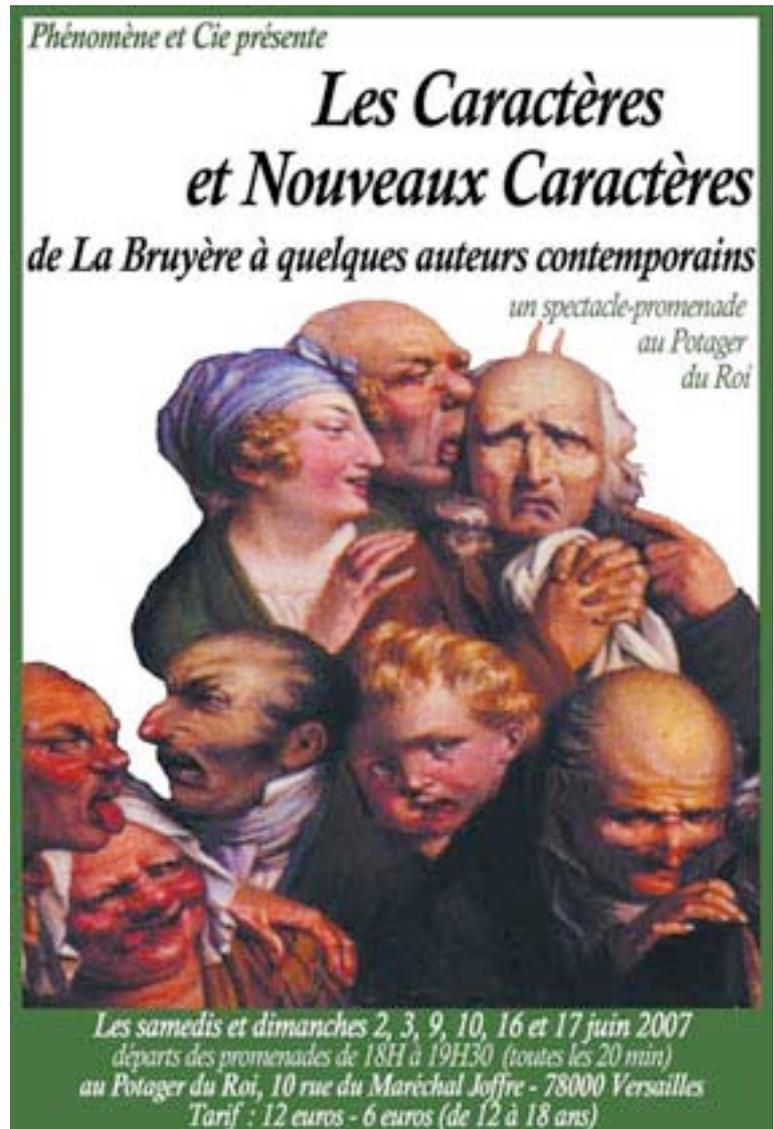
Le Mois Molière au Potager du roi

Les samedis et dimanches 2, 3, 9,
10, 16 et 17 juin 2007

Pour la cinquième année, voici Phénomène et Cie de retour au Potager du roi, dans le cadre de ce 11^e Mois Molière. Après l'hommage rendu à La Fontaine avec Les Fables présentées l'an dernier, c'est La Bruyère que nous honorons à travers ce nouveau spectacle promenade. Un La Bruyère accompagné d'écritures contemporaines. Ainsi s'entrelacent *Caractères* et *Nouveaux Caractères*, portraits d'époque, portraits au goût du jour et portraits de toujours qui ont pour cadre unique la Nature. Nous vous souhaitons une agréable balade à travers cette galerie de figures hétéroclites ...

Phénomène et Cie :
www.phenomene-cie.fr

Informations et réservations :
01 43 56 52 22



Traitement des arbres au sucre : une collaboration scientifique de l'INRA et du Potager du roi

Sylvie DERRIDJ, INRA de Versailles
François MOULIN, Potager du roi

Pour la troisième année consécutive, le partenariat est reconduit. Mais cette année, il est officialisé par la signature d'une convention entre le Potager du roi (ENSP) et l'INRA de Versailles.

La suppression de certaines molécules du marché, le respect de l'environnement ainsi que la

préoccupation de préserver la santé humaine ont conduit le Potager du roi à rechercher des moyens de réduire la quantité de produits phytosanitaires de synthèse. La recrudescence du carpocapse (*Cydia pomonella*), papillon responsable du « ver » des fruits (en réalité une chenille), dans les cultures fruitières du Potager du roi a



Le Nashi n° 15

rendu d'autant plus nécessaire de trouver des alternatives aux insecticides que ceux-ci deviennent moins efficaces.



INRA 2005

Des études à l'INRA de Versailles, construites par l'unité « Physiologie de l'insecte, communication et signalisation » (UMR 1272), portent sur la définition des signaux émis par la plante qui ont un rôle dans le comportement des insectes ravageurs. Nous transférons les connaissances acquises sur les effets de traitements au sucre de la plante sur un insecte, envers le couple pommier-carpocapse. Les sucres solubles pulvérisés sur la plante en quantité très faible (ppm ou parties par million) traverse la cuticule (couche de cire qui couvre l'épiderme des feuilles) et agissent entre autres sur les gènes qui régulent la distribution des métabolites dans la plante et la photosynthèse. La plante émet alors

des signaux pour l'insecte qui modifie son comportement en agissant sur les pontes avec pour conséquence une diminution des dégâts dus au ravageur.

En 2005, il s'agissait de faire une évaluation sommaire des effets d'un traitement saccharose au Potager du roi. Puis en 2006, nous avons élaboré ensemble un protocole d'expérimentation. Les résultats obtenus nous ont encouragé à continuer et développer la collaboration en 2007. Des suivis de la tavelure montrent que ce traitement peut aussi avoir des effets sur ce champignon pathogène.

Les protocoles sont établis en collaboration : l'INRA fournit les sucres, fait des études en conditions semi-naturelles à Versailles ; le Potager du roi applique la méthode dans ses jardins fruitiers. Les prélèvements et les résultats sont examinés par l'INRA et l'équipe des cultures fruitières du Potager.

Cette collaboration est liée à la volonté de chacun de trouver des méthodes durables de protection du pommier dans un environnement à protéger.



Coutin / OPIE



Coutin / OPIE



Gestion des sols (environnement jardin fruitier)

François MOULIN, Potager du roi

Aujourd'hui, pour une meilleure lisibilité des parcelles cultivées, les jardiniers du Potager du roi utilisent plusieurs méthodes culturales de gestion des sols. Selon l'ampleur de la tâche, c'est-à-dire des surfaces à traiter, et la diversité que nous recherchons, les méthodes suivantes sont mises en oeuvre :

- * Désherbage chimique sur le rang
- * Travail du sol mécanique ou divers enherbements en interligne
- * Désherbage thermique (gaz) dans les allées
- * Désherbage manuel (binette) localement en finition
- * Débroussaillage, fauchage, tonte mécanique (roto fil, débroussailleuse, tondeuse)
- * Conservation et entretien des couvertures de sol biodégradables posées en 2006
- * Extension de parcelles sauvages contrôlées, réservoir d'auxiliaires, avec à terme, selon les possibilités, la création d'une pps (petite parcelle sauvage) dans chacune des parcelles fruitières du verger. Mission confiée à Laetitia Gabrielli.



Jardin Lelieur, mars 2006 (A. Jacobsohn)



Jardin Lelieur avril 2007 (J. Meynard)

Exemple de petite parcelle sauvage : la côtère sud du Jardin Lelieur

Laetitia GABRIELLI, Jardinière (CDD) aux cultures fruitières du Potager du roi
(et premier texte dans *Le Nashi*)

Cette côtère est un exemple de jardin naturel, selon le précepte « guider et laisser aller ». Une végétation d'origine spontanée est canalisée pour créer la biodiversité nécessaire à toute culture saine sur le long terme, donc productive. Pas d'herbicides, mais un désherbage sélectif effectué manuellement qui permet de sauvegarder les plantes utiles sans débordement d'occupation de terrain.

On peut donc parler de cultures associées. Parmi bien d'autres, il est possible de reconnaître ici :

- * Le Souci (*Calendula officinalis*), fleur médicinale, mellifère, mais aussi repoussante, de par sa forte odeur, pour certains insectes indésirables.
- * L'Aneth doux ou fenouil (*Foeniculum vulgare*), auxiliaire idéal, dispensateur de santé, et bien d'autres encore, ainsi qu'une multitude de petits insectes utiles, prédateurs des nuisibles, appelés auxiliaires.

« Les figuiers et la bordure d'iris prospèrent en bonne compagnie. »



Assemblée générale de l'association des Sites remarquables du goût, 27 avril 2007 à Châteauneuf-du-Pape
Antoine JACOBSONN, Potager du roi

Selon son président actuel, Charles Perraud, un site remarquable du goût, c'est « une association immédiate entre un site et un produit » et « cette association spontanée nous suggère le caractère indissociable d'un paysage qui s'est dessiné au fil des ans et d'une production agricole ou alimentaire ». Citons parmi les sites associés aux fruits et légumes : Méréville... le cresson, Lautrec... l'ail rose, Nyons... l'olive, Fougerolles ... la cerise. Et le Potager du roi – Versailles... la poire et, sûrement, tous les fruits et légumes du potager.

Créée en 1996, l'association des Sites remarquables du goût regroupe aujourd'hui 70 membres représentant toute la gamme possible des produits agricoles et alimentaires, de la mer, des rivières et des étangs, aux boissons et confiseries, en passant par les produits des élevages, du maraîchage et de l'arboriculture fruitière.



Dans les vignes de Châteauneuf (A. Jacobsohn)

Pour le Potager du roi, il s'agit de découvrir comment d'autres présentent et valorisent leurs lieux afin de mieux faire notre propre travail de

« traduction de la synergie entre le produit, le patrimoine et l'accueil ». Potager dans une école, école dans un potager, comme l'écrivait Stéphanie de Courtois, l'implication du Potager du roi dans l'association des Sites remarquables du goût est une affirmation des liens forts entre alimentation et paysage. Élu pour un an au conseil d'administration en 2006, l'assemblée générale du vendredi 27 avril 2007 a renouvelé la présence de Manuel Pluvinage, responsable du Potager du roi pour un mandat de trois ans.

Pour découvrir les sites remarquables du goût et l'association qui les regroupe :

www.sitesremarquablesdugout.com/



Le château de Châteauneuf-du-Pape et la plaine du Rhône (A. Jacobsohn)



Une chaîne de jardins fruitiers et potagers historiques : une utopie ?

Claude BUREAU, Président de l'association « Potager Caillebotte »

À l'origine, le potager de la propriété Caillebotte, actuellement réduit au tiers, pourvoyait aux besoins de la famille du peintre. Gustave invitait souvent ses amis (Monet, Renoir..) à canoter sur l'Yerres, qui borde la propriété. Il stockait les récoltes dans une glacière, encore visitable aujourd'hui. Le retour à l'aire initiale du potager avec verger et roseraie aboutirait en 2011, m'a récemment confirmé Nicolas Dupont-Aignan, député-maire de la ville. Depuis 6 ans, notre association l'entretient dans une approche biologique, mais surtout avec un but culturel et pédagogique, ouvert aux écoles comme au grand public. Des peintres y exercent leur art et contribuent à créer l'ambiance...

Chaque année, un thème est décliné ; après les piments du monde entier, les tomates, ..., 2007 abordera le thème de « l'eau, ce précieux liquide ». Nos ouvertures ont un franc succès et participent à connaître comme à nous faire connaître. Justement, la rencontre d'une même idée de création d'une chaîne des jardins fruitiers et potagers historiques s'est faite un jour, fortuitement. Ce qui

n'était qu'un rêve pourrait donc prendre forme? Nous en sommes là aujourd'hui. Selon la liste d'adresses constituée par le Potager du roi, au moins une centaine de jardins fruitiers et potagers historiques existeraient. Alors, pour se faire connaître et mieux gérer nos projets respectifs, pourquoi ne pas tisser des liens entre nous, via Internet ? Nous faisons donc une offre d'hébergement, gratuite. Une triple condition toutefois : entretenir un site historique, avoir un projet culturel et s'ouvrir au public, même à *minima*. Une note technique complémentaire est en cours d'envoi à notre liste d'adresses et est actuellement disponible pour ceux qui seraient intéressés.

Au plaisir, peut-être, ...

<http://potagercaillebotte.free.fr/>

Emplacement du Potager Caillebotte :
8 rue de Concy
91330 YERRES

Horaires d'ouverture :
samedis et dimanches, 10h-12h30,
15h-18h



Association Caillebotte

Bulletin assemblé et composé par Sarah Simon et Antoine Jacobsohn.
Merci de contacter a.jacobsohn@versailles.ecole-paysage.fr pour toute contribution.
Retrouvez les précédents numéros sur le site du Potager du roi : www.potager-du-roi.fr