



Au verger

Le tronc et les branches de vos arbres sont recouverts de mousses et de lichens. Le manque d'ensoleillement et d'humidité en sont à l'origine. Ces végétaux sont-ils nocifs pour vos arbres ?



Les mousses sont des végétaux qui n'ont pas de racines et qui apprécient les zones humides et ombragées. Les lichens ne sont pas des plantes au sens strict du terme, mais des organismes résultant d'une symbiose entre des champignons et des algues. Ils se contentent de nombreuses situations parfois même extrêmes : vent, froid (-50°C), chaleur (+50°C).

Mousses et lichens captent les minéraux dans les particules de l'air, les épurent (ou recyclent) et absorbent l'humidité excessive. Ce ne sont donc pas des parasites des arbres et arbustes. Ils ne se nourrissent pas à leur détriment et ne pénètrent pas dans leurs tissus pour y puiser leurs ressources. Certes, ils abritent de nombreuses espèces de larves ainsi que des champignons microscopiques (qui peuvent être porteurs de maladie), mais rien de grave pour les arbres. Ils ont plus un rôle de garde-manger pour de nombreux auxiliaires et les oiseaux.

Ces deux organismes sont extrêmement sensibles à la pollution atmosphérique et ne s'installent que si l'environnement en est exempt. Les lichens ne supportent pas le dioxyde de soufre tandis que la mousse est détruite par le cuivre. L'un et l'autre sont un bon indicateur de pollution. Ainsi si les arbres de votre jardin ou proches de chez vous, en sont recouverts c'est le signe d'un air plutôt sain.

Seul problème à signaler : la mousse et le lichen empêchent parfois de voir l'écorce des arbres et de savoir si ces derniers sont en bonne santé ou pas. Mais ils ont bien plus d'attraits au regard de la biodiversité, tout en servant de filtre de CO₂.

Si vous désirez ôter mousses et lichens, privilégiez la méthode douce : brossez légèrement avec une brosse en paille de riz ou en fibre de coco ou encore avec des gants épais de jardinier. Une brosse en fer causerait de gros dégâts à l'écorce. Au besoin trempez votre brosse dans un peu de solution savonneuse au savon noir le lichen s'enlèvera plus facilement. Nettoyez également les branches et agissez du haut vers le bas.

En prévention, traitez les arbres en hiver (fin automne, hors période de gel et de pluie) en nettoyant branches et troncs et en badigeonnant l'écorce au lait de chaux (cela agira comme un fongicide). A faire tous les 5 ans.

Édito

Le cidre

L'Europe s'est penchée dernièrement sur la réglementation de l'appellation Cidre ou Poiré. Les médias ont relayé de fausses informations à ce sujet. Voici ce que dit le rapport de la commission du 21 avril 2023. Une norme de commercialisation de l'UE pour le cidre et le poiré contribuerait à une hausse de la valeur marchande et une meilleure information des consommateurs

Option I : une simple définition de certaines MRF (Mentions Réservées facultatives) « à base de jus de fruits pur » (100 % à base de jus de pommes ou jus de poires frais, ou un mélange des deux); « fermier » (à base de jus frais pur + fruits produits dans une exploitation agricole); « artisanal » (à base de jus frais pur, sans utilisation de procédés industriels, absence de surpressurage); « effervescence naturelle »

Option II : une norme de commercialisation de base imposerait que l'alcool contenu dans le cidre et le poiré puisse uniquement être obtenu par la fermentation des fruits et des sucres, interdisant ainsi l'adjonction au produit d'alcool provenant d'une source externe

Option III : une norme plus ambitieuse complétée par les MRF visées sous l'option I. Cette norme interdirait l'adjonction au produit d'alcool provenant d'une source externe, comme dans l'option II, mais imposerait, en outre, que le cidre et le poiré soient produits à partir d'au moins 50 % de jus de fruits (frais et/ou reconstitué). Cette norme apporterait un niveau plus élevé d'harmonisation dans l'UE.

La commission a étudié l'expérience faite au Québec (voir page suivante).

Source : RAPPORT DE LA COMMISSION AU PARLEMENT EUROPÉEN ET AU CONSEIL du 21 avril 2023

Contact : tél: 06 77 40 65 46

e-mail : jacques.calland@wanadoo.fr

ou croqueurs-petite-montagne@hotmail.fr

site : www.croqueursjura.weebly.com

Jacques Calland, 5 rue du Pré-Mochet – 39240 Arinthod

Sources : Rustica, L'ONF

→ Calendrier des activités 2023 .

tous les samedis du 8 juillet au 19 août	9h00 à 11h30 : Portes ouvertes au verger Hymeterius
Samedi 7 octobre	14h00 : Fêtons le verger en famille au Solvan à Lons le Saunier : activités diverses.
Samedi 21 et dimanche 22 octobre	8h00 à 18h 00 : Fête des Fruits d'Automne à Cuisiat (01) Les Croqueurs seront partenaires

Le cidre (suite)

L'expérience du Québec, relatée dans une contribution écrite du syndicat des cidriers indépendants de France, fournit un exemple concret des bénéfices que peut apporter l'adoption de normes de commercialisation dans le secteur. Au Québec, depuis les années 1970, époque à laquelle le cidre a été officiellement remis sur le marché après plusieurs années d'interdiction, l'offre de cidre, notamment de celui issu de la production industrielle, a connu une croissance fulgurante et a suscité de graves difficultés pour les producteurs traditionnels. Le cidre était produit en masse, à faible coût et dans une qualité médiocre, et des problèmes sanitaires causés par les méthodes de production industrielles ont été signalés. L'adoption de normes strictes (à savoir, au moins 80 % de jus extrait de pommes récoltées au Québec, ainsi que d'autres critères variés) a radicalement changé la situation. Les ventes totales de cidre ont augmenté sans interruption au fil des années, et le Québec est aujourd'hui une région réputée pour la qualité de son cidre.

Conduites sanitaires de nos fruitiers :

Pour nos vergers familiaux, on retiendra la méthode « biocontrôle ».

Définition (guide Ecophyto fruits)

« Ensemble des méthodes de protection des végétaux qui utilisent des mécanismes naturels. Le principe du biocontrôle est fondé sur la gestion des équilibres des populations d'agresseurs plutôt que sur leur éradication ».

L'agriculture biologique (AB) n'utilise pas de produits chimiques de synthèse, ni sur les arbres ni sur le sol, en principe, car en fonction du label du pays, les cahiers des charges peuvent être différents et plus ou moins tolérants.

Cependant, les bios utilisent quand même des produits phytosanitaires avec AMM (autorisation de mise en marché) qui tous ne respectent pas totalement la biodiversité !

Un produit utilisé en AB n'est pas forcément un produit de biocontrôle. Exemple : le fongicide à base de cuivre Funguran, utilisé en AB n'est pas un produit de biocontrôle et l'herbicide Finalsan, produit de biocontrôle n'est pas autorisé en AB.

Donc méfiance, le préfixe BIO est aujourd'hui utilisé à toutes les sauces, pas toujours BIO. Ouvrez l'œil !!

L'agriculture bio ne consiste pas seulement à produire sans pesticides, comme le pense beaucoup de personnes. C'est notre état d'esprit de producteur de fruits familiaux de respecter le sol, les animaux et la biodiversité d'avoir le souci de produire des fruits le plus naturel possible. Il ne faut pas l'oublier !

L'agroforesterie est un nouveau modèle de production bio. Elle consiste à associer sur la même parcelle les cultures, les fruitiers et les animaux :

- légumes entre les rangées de fruitiers
- céréales dans une plantation de noyers
- volailles et moutons dans un verger

En fait, c'est reproduire ce que nos grands parents pratiquaient

C'est donc une nouvelle méthode très ancienne !

Ce modèle de production à la mode, n'a pas suffisamment de recul pour savoir si c'est une solution viable professionnellement. Une période de 10 à 15 ans semble nécessaire pour connaître l'enrichissement du sol par les arbres en matière organique et en azote.

Bio ne veut pas dire zéro traitement. Ce serait bien sûr l'idéal, mais malheureusement la réalité est tout autre pour qui veut obtenir des fruits consommables. Les producteurs bio utilisent tous le pulvérisateur pour appliquer des produits phytosanitaires agréés bio. L'important n'est pas le mot « traiter » mais la nature du produit pulvérisé.

Le soufre, le cuivre (bouillie bordelaise), les bicarbonates sont des produits phyto conventionnels agréés bio.

Le soufre : est un fongicide, un acaricide et un répulsif. Il n'est pas bactéricide, mais il est classé produit de biocontrôle.

Le cuivre : est utilisé depuis 1875 comme fongicide et bactéricide. Il est autorisé en bio, mais n'est pas un produit de biocontrôle. L'inconvénient est qu'il s'accumule dans le sol sans se dégrader, devenant toxique pour les champignons, les vers de terre et les micro-organismes.

Les bicarbonates : (de potassium, de sodium), sont des fongicides alternatifs au cuivre; depuis 2019, réputés nocifs pour l'homme et l'environnement, ils ont disparu des jardineries et c'est tant mieux.

Cependant, ce marché juteux pour les firmes pétrochimiques, fait qu'elles se sont vite adaptées pour ne pas subir de manque à gagner en créant de nouveaux produits bio avec des noms savants dans leurs formules. Exemple : hydrogénocarbonate de sodium qui n'est que le nom chimique du bicarbonate de soude.

Le Roundup est toujours sur les étales mais avec une composition différente ; la matière active (glyphosate) étant interdite ; elle est remplacée par l'acide acétique (vinaigre) ou l'acide pélargonique.

L'effet marketing et l'emballage se traduisent par un prix exorbitant.

Source : extrait de Mon Verger d'Amateur de Michel Le Cocq