

## Collection Été–Automne

### C'est l'été, avec ses grandes journées couleur dorées

- c'est le moment de la récolte du miel
- et c'est aussi le temps des vacances !!!

### Puis l'automne, avec sa lumière rougeoyante

- quoi de neuf dans la plantation : le dossier framboisier est toujours d'actualité !!
- et puis quelques nouveaux fruitiers, évidemment

## Les abeilles

Après les récoltes des petits fruits, voici venu le temps pour la récolte du miel. Première quinzaine d'août, nous voilà sur le rucher pour découvrir avec impatience ce que les abeilles nous ont préparé : nous avons hâte de goûter notre premier miel.

→ Résultat :

Localisation du rucher	La Brugière	La Collange Basse
Date de la récolte	'13 août	'15 août
Nombre de ruches	8	3
Nombre de ruches avec des rehausses	5	3
Nombre de rehausse (au total)	8	5
Poids de miel récolté	65 kg	50 kg
	13 kg/ruche	16,7kg/ruche

Voici le détail des opérations :

- La veille au soir : mise en place de chasse-abeilles sur chacune des ruches pour empêcher les abeilles de remonter dans les rehausses, autrement dit pour avoir la paix demain lors de notre cambriolage.
- Le lendemain, nous emmenons discrètement les rehausses en essayant de ramener le moins d'abeilles possible avec nous, car il y a toujours quelques malignes qui voient bien notre forfait !! *Rassurez vous nous ne touchons pas aux réserves qu'elles ont emmagasinées dans le corps de la ruche → ça, c'est pour elles ...*  
Comme nous n'avons pas encore d'espace dédié, nous nous sommes installés dans le hall d'entrée de la maison avec des plastiques un peu partout sur le sol. C'est un peu le grand bazar → Ça colle !!
- Étape suivante : il faut maintenant extraire le miel des alvéoles : on commence par « ouvrir » les cellules (travail de désoperculation). Les abeilles ont soigneusement fermé les alvéoles remplies de miel pour assurer sa conservation. Puis on place les rayons dans la centrifugeuse et ...  
« tourne tourne tourne donc, c'est la chanson de la récolte  
tourne tourne tourne donc, c'est la chanson du récolteur  
du récolteurrrrrr qui tou..ou...ou...rne ... »
- Le miel est ensuite filtré avant de s'écouler dans les seaux de stockage
- Il sera mis en pot au fur et à mesure des besoins / de la demande

### **Mais le moment le plus agréable, c'est celui de la dégustation :**

Le résultat : c'est un miel aux reflets dorés qui ravit nos papilles. Il est goûteux et savoureux !! Oui mais comment reconnaître l'intensité des différents saveurs ?? Les abeilles ont butiné tout l'été, (... pour ne pas être prises au dépourvu lorsque la bise arrivera). Elles ont fabriqué un joyeux mélange coloré, énergétique et délicieux. Et même si les 130 plantes utilisées pour fabriquer ce merveilleux « élixir doré » sont connues uniquement des ouvrières qualifiées (les mères Chartreuses du monastère rucheux), on peut quand même vous révéler qu'il y a dans ce mélange : le nectar des fleurs des prés (pissenlit, trèfle, phacélie, ...), des fleurs des haies sauvages (...), des tilleuls, et châtaigniers, des chênes (peut-être ?) mais aussi des mûres, et framboisiers évidemment !! « Il n'est pas de fleur qui n'ait un peu de nectar à offrir aux abeilles : même de la plus humble corolle, elles sauront tirer un miel parfumé. »

### **Et pour finir en poésie :**

« Tout autant que les corps, il (le miel) a nourri les imaginaires. Aliment magique, remède souverain, produit aux mille vertus, il fut longtemps tenu pour un présent des dieux, tombant des nues avec la rosée. La magie et la fascination demeurent, aujourd'hui encore, devant le spectacle des abeilles butinant inlassablement comme au premier jour »  
Au Pays du Miel – Paul Vannier

« Les poètes sont comme les abeilles :  
d'autres mangent le fruit de leur travail. »  
Humberto Ak'abal

## **Les vacances**

Fin de saison, la fatigue se fait sentir. Alors, nous n'avons fait ni une ni deux : les vélos sur le toit et la petite caravane attelée, nous sommes partis quelques jours pour nous changer les idées. Direction le parc naturel régional de la Brenne, une région méconnue du centre de la France à proximité de Chateauroux. Mi-septembre, les campings ne sont pas surpeuplés. On côtoie les campings car et les retraités → ça fait un peu drôle !!

La Grande Brenne ou Brenne des étangs nous a réservé de chouettes paysages : des bois, des landes, des prairies et bien sûr des étangs. Nous avons profité des circuits vélos bien balisés et des nombreux observatoires aménagés aux abords des étangs : aigrettes, hérons, cormorans, ... étaient au rdv.

## **La plantation de petits fruits**

Dans l'épisode 17 de ma p'tite chronique (Printemps 2020), je vous ai raconté mes déconvenues avec les framboisiers.

Voici la suite du feuilleton « **SOS – désastre dans les framboisiers** »

Fin août, j'ai envoyé des échantillons de framboisiers (racines) au laboratoire d'analyse de la Gironde. L'analyse a été faite et le résultat est sans appel, il y a du phytophthora un peu partout sur la plantation → et depuis je cogite pour la suite ...

J'ai donc envoyé 7 échantillons de racines des plants (en cours de dépérissement) pris à différents endroits dans les rangs de framboisiers. J'ai même pris le soin de numéroter mes échantillons pour essayer d'y voir un peu plus clair. Est-ce qu'il y a une logique de propagation du champignon avec l'eau ? J'ai également envoyé des photos des échantillons pour enrichir la réflexion.

Les emplacements des échantillons fournis sont représentés sur le plan ci-dessous

Nord ←

→ Sud

n° du rang	Variété	i1	i2	i3	i4	i5	i6	i7	i8	i9	i10
R0	Héritage + ??								R0 (i8)		
R1	Frida					R1 (i5)	R1 (i6)				
R2	Schoenmann			R2 (i3)							
R3	Meco						R3 (i6)				
R4	Willamette		R4 (i2)								
R5	Topla						R5 (i6)				

Le résultat est sans appel :

Echantillon constitué de plusieurs pieds de framboisier.

- Dessèchements des cannes.
- Les vaisseaux de la tige présentent des nécroses (quand on gratte, c'est marron/vert en dessous de l'épiderme).
- Brunissement du collet.
- Des structures (picnides) de champignon sont observées à la base de restants de cannes de l'année précédente.
- Les systèmes racinaires sont très dégradés.

Commentaires :

- Phytophthora rubi détecté au niveau racinaire après examen sur lame microscopique. Ce champignon est favorisé par des excès d'eau.
- Coniothyrium sp. détecté à l'observation microscopique. La présence de ce champignon, responsable des chancres à Coniothyrium est favorisée par les blessures au collet. La présence de cécidomyie et les gelées printanières peuvent également expliquer les blessures et favoriser le champignon. Il est conseillé d'éliminer les cannes présentant des symptômes et de veiller aux bonnes conditions d'exploitation (tassement du sol, fertilisation, irrigation,...).

- Ces champignons sont responsables de dépérissement sur framboisiers.

J'ai demandé des conseils auprès des PRO sur le sujet :

Ribanjou (le pépiniériste qui m'a vendu les plants de framboisiers), Thierry Ruet (l'expert du labo d'analyse de la Gironde), Stéphane Martignac (producteur de petits fruits et formateur dans le réseau AB AuRa), ... Pour les curieux, vous avez le détail des échanges en annexe.

Au final, voici mon plan d'action à court/moyen terme :

- remplacer les 2 rangs de framboisiers les plus malades par des cassis
- conserver les 3 autres rangs de framboisiers, et les renforcer avec l'ajout de compost de déchets verts et/ou de BRF (bois raméal fragmenté), de purin de consoude, ... et observer ce qui se passe
- préparer une nouvelle plantation dans une autre zone avec des variétés résistantes au phytophthora (ça existe ...)

Et voici ce que j'ai déjà pu réaliser sur l'automne :

- j'ai arraché les 2 rangs de framboisiers les plus malades
- j'ai replanté des cassis à la place (100 plants – variété Andega)
- j'ai rassemblé de la documentation sur les variétés de framboisiers résistant au phytophthora : ça c'est toujours un casse-tête car la documentation des fournisseurs n'est pas toujours vraiment fiable, ce sont des vendeurs avant tout
- j'ai cherché des fournisseurs de compost végétal bio et local : pas vraiment évident
- j'ai préparé une nouvelle zone pour l'implantation (80 m linéaire environ)
- j'ai repassé une commande pour de la toile de paillage

Il me faudra encore réfléchir un peu à l'implantation (orientation, largeur de rang) et au mode de palissage, ...

Au final, cet « épisode framboisier désastreux » m'aura pris pas mal d'énergie. La problématique n'est pas vraiment résolue, mais je vais essayer de « réparer les dégâts » plus sereinement, sans précipitation.

Dans le même temps, j'ai rajouté quelques nouveaux plants entre les arbres fruitiers. En feuilletant les catalogues et en surfant sur les sites des pépiniéristes, j'ai découvert (ou plutôt re-découvert) tout un monde de petits fruits moins bien connus, aux noms exotiques comme les amélanchiers, les argousiers, les kiwai, ou les goji. Bien évidemment je me suis laissée tenter. Et j'ai choisi d'essayer le camérisier. Le camérisier (*Lonicera caerulea*), appelé également chèvrefeuille comestible, baie de mai, chèvrefeuille bleu ou encore myrtille de Sibérie est un petit arbuste fruitier qui atteint 1,5 à 2m sans faire de lianes comme le chèvrefeuille grimpant. J'ai eu la chance de goûter cette petite baie bleue à la chair pourpre chez mon voisin Benoît de St Eloy (il habite un village au doux nom de St Eloy La Glaciaire, tout un programme !) à la fin de l'été, et je l'ai trouvée vraiment très goûteuse. Je ne sais pas si elles vont se plaire sur notre terrain, mais il faut essayer. J'ai donc acheté 9 plants de 3 variétés différentes pour commencer : Edulis, Redwood, kamtchatika.

### En bref, au verger ...

Deux nouveaux fruitiers : 1 pêcher « juillette », et 1 prunier « reine-claude dorée » ont été plantés dans le petit verger Sud. D'autres fruitiers sont en commande : 2 pêchers de vigne « tardives de Manosque » et 2 autres pruniers. Ils nous attendent chez un pépiniériste près de Vienne, sur la route de Grenoble.

### En bref, au potager ...

#### Du côté des légumes :

Je ne vais pas vous refaire toute l'histoire car c'est un peu la même chose chaque année : poireaux, salades, courges, courgettes, haricots, bettes, mais aussi pommes de terre et sa cohorte de doryphore, choux, betteraves, etc. Nous avons des légumes pour l'année et nous apprécions ce luxe des légumes frais de la terre à l'assiette, à sa juste valeur. Cette année c'est focus sur la tomate car nous avons eu une très belle récolte. Dommage que le petit courant frais-pluvieux d'arrière saison soit arrivé un peu tôt, car les pluies d'octobre ont pas mal abîmé les derniers fruits. Cela ne nous a pas empêché de déclencher une opération coulis en grande pompe pour absorber ce grand volume de tomates fraîches qui ont fini de mûrir en cagette jusqu'au mois de décembre.

#### Du côté des aromatiques :

La nature est généreuse, et beaucoup de plantes se développent facilement si elles se plaisent dans leur environnement. Il suffit pour certaines de leur laisser suffisamment de place pour qu'elles puissent s'étaler, pour d'autres de diviser un peu leur système racinaire ou encore pour d'autres de bouturer quelques rejets; et voici que la multiplication s'opère comme par magie, avec l'aide de quelques rayons de soleil, d'un peu d'eau et de beaucoup de patience : c'est quand même assez merveilleux. Les menthes, les fraises et les physalis s'installent tranquillement et prennent possession des lieux. Les rhubarbes, les consoudes et les verveines se déploient.

### Coings & Cie

#### Coulis, sirops et confitures :

Nous continuons nos préparations de framboises, mûres, cassis et groseilles avec nos récoltes de l'été que nous avons congelées. Et nous vendons nos produits sur nos quatre points de vente : le magasin **Bio'Topie** à Issoire, le magasin de producteur **Les paniers du Forez** à Marat, le **marché** à Olliergues, et par **internet** sur le site « cagette.net ».

#### Et actuellement en expérimentation :

Nous avons eu un arrivage de 5 cagettes de très beaux coings (un peu plus de 40 kg) et nous expérimentons la gelée et la pâte de coings.