LE BERRY, TERROIR NOURRICIER

RÉSUMÉS

• Journée de conférences et d'échanges 2020 •
LYCÉE NATURAPOLIS, CHÂTEAUROUX

Société Nationale d'Horticulture de France

Journée de conférences et d'échanges
de la Société Nationale d'Horticulture de France (SNHF)
Résumés

LE BERRY, TERROIR NOURRICIER

–

CHÂTEAUROUX, LE 22 JANVIER 2020

SOMMAIRE

5 BERRY TERROIR DES GRANDES TRADITIONS AGRICOLES FRANÇAISES
FRANÇOIS HERMIER

8 LES SOLS ET LE PAYSAGE : LIENS SÉCULAIRES ENTRE LES PRATIQUES AGRICOLES ET LES SOLS !
JOËL MOULIN

11 LES VINS DE VALENÇAY
JEAN-FRANÇOIS ROY

13 PRÉSENTATION DE LA SOCIÉTE POMOLOGIQUE DU BERRY
RENÉ MARANDON

15 VARIÉTÉS DE PAYS
LABOURET DENIS

18 LES SAVEURS DU TERROIR BERRICHON EN CUISINE
ÉRIC GAULON

22 L'EPLEFPA NATURAPOLIS DE CHÂTEAUROUX : HIER, AUJOURD'HUI, DEMAIN
JULIETTE LEJEUNE ET JEAN-FRANÇOIS VALLET

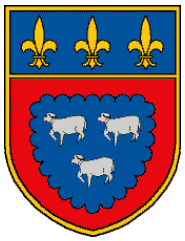
24 GEORGE SAND, UNE JARDINIÈRE PASSIONNÉE
GEORGES BUISSON

28 JARDINER AVEC LA FLORE LOCALE À L'HEURE DE LA TRANSITION CLIMATIQUE : EXEMPLE DE RENATURATION D'UNE ANCIENNE PEUPLERAIE À CHÂTEAUROUX LE LONG DE LA VALLÉE DE L'INDRE
FABIENNE HOURGUÉ

30 L'ÉCOPARC DES CHÈNEVIÈRES À DÉOLS : UNE NATURE PRÉSERVÉE EN CŒUR DE VILLE
VIRGINIE GUERTAU

BERRY TERROIR DES GRANDES TRADITIONS AGRICOLES FRANÇAISES

FRANÇOIS HERMIER
Expert agricole et foncier, Académie du Centre



Le Berry, Indre et Cher confondus, n'est pas simplement un terroir comme les autres de traditions agricoles, c'est sans doute le creuset historique de ces traditions. En effet, Bourges a été plusieurs fois capitale d'une France en construction, ville rasée par César, ville d'une des plus belles cathédrales au monde, qui a perdu sa Sainte Chapelle, ville d'une des plus grandes facultés d'Europe, berceau de Jacques Cœur et de Louis XI, terre d'élection de Jean-François Deniau l'ambassadeur marin.

L'Indre n'est pas en reste dans ce duché-diocèse avec Argentomagus, l'abbaye de Déols qui a fêté ses 1100 ans en 2017, avec ses églises romanes, ses manufactures, son travail de la laine, des cuirs, le général Bertrand, George Sand, Balsan, Ferdinand de Lesseps, les Maillaud et les pleinaristes en Berry, Nivet, Bernanos, Giraudoux, Jean-Louis Boncœur, Depardieu, pour ne citer qu'eux.

Notre Berry bien nommé et bien aimé a été le royaume des Rois des Peuples, les fameux Bituriges et le « petit » royaume de Charles VII. Tout a été produit en Berry sur des sols qui permettent tout et particulièrement des blés de grandes qualité boulangères, des orges de brasserie, des viandes savoureuses, du tabac, des fruits variés, des roses, des pigeons, des cochons, tout ceci mieux qu'à la Prévert puisque le Berry c'est en fait tout l'arche de Noé, avec onze AOC/AOP à lui tout seul, qui honorent six vins Châteaumeillant, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Sancerre, Valençay, 5 fromages de chèvres : Chavignol, Pouligny-Saint-Pierre, Sainte-Maure, Selles-sur-Cher, Valençay, sans oublier les lentilles vertes en label rouge.

Tout a été produit en Berry, parce que le Berry a été longtemps le duché des « Riches Heures », les fleurs de lys et les quatre quartiers géographiques de la France, une terre de Champagne qui a attendu patiemment qu'on la nourrice, une autre faite d'eau la Brenne aux 4 000 étangs, une troisième au sud de l'Ile-de-France cernée par la Loire pour son Boischaut Nord et une quatrième son Boischaut-Sud et sa Marche aux premières élévations marquées, irriguée par le Massif Central.

Alors excusez du peu. Le Berry ce n'est pas une tradition parmi d'autres, mais La Tradition de cultures s'ajoutant à la variété de natures et de sols pas toujours faciles à travailler, dans ce qu'elle a de plus transmissible, puisque le Berry a fait la France jusque sous Colbert, parce qu'il était territoire de frontières avant de devenir le Centre. Ses habitants ont eu à subir de plein fouet les grandes chevauchés, la guerre de Cent-ans entre le Lys et Saint Georges, les routiers, le servage et le manque de libertés, les misères des guerres civiles entre Armagnacs et Bourguignons, des guerres de religions du Blanc à Sancerre, la peste noire, les fièvres jaunes, la Fronde, les émeutes frumentaires jusqu'au 19e, ... Alors comment n'auraient-ils pas hérité de tout cela nos amis Berrichons, non pas d'une timidité mais d'un solide bon sens tout à la fois méfiant et patient.

L'Indre prend le train dès 1847, le Cher suit, les routes royales sont refaites sous l'empire, le Berry s'ouvre et exporte. Les belles traditions agricoles refont souche et se développent.

J'aurai pu découper mon propos en quatre parties s'il n'avait été qu'historique :

- des bituriges aux riches heures du duc Jean de Berry,
- de Charles VII au prince de Condé,
- de Colbert à Giscard d'Estaing [1],
- de l'Europe à son destin d'attractivité.

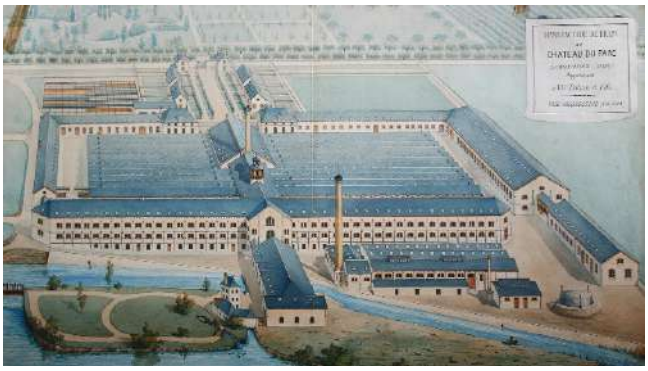
Je me résoudrai pour ces 20 minutes à traiter des traditions agricoles en termes de productions accompagnés de rappels historiques et géographiques essentiels.

Des traditions qui viennent du fonds des âges et des Rois des Peuples

Nourrir c'est la vocation des paysans, mais aussi vêtir, abriter, construire, donner sa vie, inventer, réparer, ... C'est ici ce qu'ils ont fait dans une agriculture de type familiale à responsabilité personnelle.

- Le mouton Berrichon de l'Indre et du Cher et la tradition lainière et du cuir, la Charmoise du Blanc, des stèles de Saint-Ambroix, au mariage avec le Mérinos, aux manufactures de drap et de vêtements d'aujourd'hui, de son sauvetage en Champagne, sa terre mère suite aux épidémies parasitaires.
- L'orge et l'amidonnier des Bituriges, le seigle, l'engrain ou petit épeautre, le méteil, le froment et la châtaigne nourritures de base, les efforts louables

1 L'aboutissement des grandes conférences annuelles agricoles, 1974 : 1ère année d'autonomie alimentaire en France, puis le choc pétrolier



de la Société d'agriculture, les blés de qualité boulangère remplaçant la bruyère, la disparition règlementée du blé dur.

- L'orge de brasserie et la bière des bituriges puis de Châteauroux et Bourges à son renouveau.
- Les lentilles vertes au label rouge, les fèves et pois.
- L'apiculture des grandes familles d'apiculteurs.
- Trèfle, luzerne, sainfoin de l'assolement quadriennal au couvert végétal d'aujourd'hui.
- Nos grands vins, semés autour des voies romaines, des abbayes des prieurés et des villes (Barzelles, Saint-Gildas, Reuilly, ...), le vin était partout jusqu'à la guerre de 1870. Ils ont depuis renouvelé leurs réputations.
- La carpe de Brenne, des filets des moines aux filets de carpes.
- Des chèvres si nombreuses qu'il a fallu prendre des arrêtés ; L'argent des courses au pied des pyramides.
- Le maraîchage prend corps dans les marais de Bourges, d'Issoudun de Châteauroux de Barzelles, de Chabris, à la place des abbayes.
- La Belle fille des Boischaut de l'Indre, la Feuilloux, la Jacquet de l'Indre, la sainte-germaine, les poiriers de plein vent, les vergers de Bourges, Saint-Martin-d'Auxigny, jusqu'au Kirch du Blanc et notre conservatoire de Neuvy Saint Sépulcre au patrimoine mondial de l'Unesco sur le chemin de Saint-Jacques.
- L'âne Grand Noir du Berry, brave à tout faire, l'ami des petits.
- Des bœufs de travail, aux trains de vaches même laitières, aux races, charolaise et limousine dessinant l'un des plus beaux bocages de France.
- Du cheval aux prix exorbitants aux Percherons et Bretons sur leur seconde terre d'adoption, aux chevaux de courses hippiques de Mézières-en-Brenne rêve d'aristocrate, Châteauroux, et Lignières.
- Le tabac à Châteauroux a sa Gitane (1852 – 1997).
- La poule Noir du Berry renaît le matin avec son coq.
- Les Pâtés de Pâques, Tourtes aux poires ou Poirat, Croquets de Chârost, Œufs en couille d'âne, Potée berrichonne et Poulet en barbouille...

Vive le Berry pour toutes ses traditions !

Honneur aux Bituriges, aux bricolins et bricolines, aux paysans qui ont fait ce terroir de Traditions agricoles du Berry ! Puissent-ils encore longtemps nous récompenser et nous régaler de leurs savoirs faire, de leurs productions et de leurs paysages.

LES SOLS ET LE PAYSAGE : LIENS SÉCULAIRES ENTRE LES PRATIQUES AGRICOLES ET LES SOLS !

JOËL MOULIN
Pédologue (Reconnu par l'AFES : http://www.afes.fr/index.php)

Décrire ces liens c'est répondre à nombre de questions. Ici un bocage dense, là un bocage ouvert ; ici des parcelles géométriques alors qu'ailleurs elles suivent la linéarité du relief.

La forme des haies que l'on appelle « bouchures » en Berry ou la sinuosité des chemins, n'est en rien fantaisie, mais bien au contraire une manière de diviser l'espace en tenant compte de la nature des sols. C'est aussi y trouver l'origine du riche vocabulaire lié aux usages des sols que l'on retrouve par exemple dans les noms du cadastre, les villages, les noms de fermes…

C'est comprendre l'originalité de la végétation, ici des châtaigniers alors que plus au nord c'était le domaine de l'orme. Mais c'est encore regarder avec un autre oeil tous les bâtis, villages, maisons, fermes, granges, lavoirs, croix, cabinets de vigne. Pour chaque lieu, un matériau différent emprunté à la terre ou aux roches de proximité.

La forme, l'aspect des fermes et des granges, s'inscrivent aussi dans ce lien séculaire ; Ici de vastes granges parce que la terre y est plus généreuse que dans les maigres landes aux bâtiments plus modestes. Comprendre que ce sont les contraintes de la nature et des sols qui ont façonné nos paysages modernes au travers du travail de la terre par les hommes ; pour les nourrir certes, mais aussi pour bien d'autres usages, en particulier bâtir des maisons et façonner des parcelles et des paysages. En quelque sorte, tirer parti du moindre atout et du moindre usage de la terre. En Berry mais aussi sur tous les continents, l'on retrouve ces liens entre les hommes et les sols.

Corps à trois dimensions, le sol est l'un des éléments essentiels du paysage. Très tôt, l'homme s'est aperçu que les sols étaient différents d'une région à une autre et qu'ils n'avaient pas tous le même niveau de fertilité.

Les Romains savaient que la richesse d'un sol dépendait en grande partie de la couleur noire, due à une substance : l'humus. Ce n'est qu'à la fin du XIXe Siècle que le géologue Russe DOKOUCHAEV a considéré le sol comme une entité naturelle susceptible d'être à la fois étudiée, classée et décrite : « Les sols sont des corps naturels indépendants, dont chaque individu présente une morphologie particulière résultant d'une combinaison spécifique du climat, de la matière vivante, de la roche, du relief et de la durée d'évolution ».

LE BOISCHAUT NORD DE L'INDRE, UNE GATINE DE TOURAINE

Région de contact entre les anciennes provinces du Berry et de Touraine, le Boischaut Nord occupe toute la partie nord-ouest du département de l'Indre.

C'est dans l'uniformité procurée par les vastes plateaux recouverts d'une mince couverture de limons que réside le trait commun à tout cet espace. Des limons humides et fragiles sont à l'origine d'une mise en valeur agricole tardive. Au fur et à mesure que l'on avance vers le centre des plateaux, la couverture limoneuse devient plus épaisse et l'influence des matériaux sous-jacents (calcaires, argiles, …) s'estompe.

A l'inverse, en bordure des plateaux, la couverture limoneuse s'amenuise et disparait sur les versants. Les pentes sont le domaine des sols caillouteux et des argiles à silex (Pierruches et « Gravouilles). Les vallées sont le domaine de la craie Tuffeau, (Terres d'Aubues) et sont des bonnes terres.

LA CHAMPAGNE BERRICHONNE, UNE APPARENTE UNIFORMITÉ

Vaste ensemble tout juste vallonné, espace ouvert ponctué çà et là par quelques bosquets ou interrompu par la sinuosité verdoyante d'une vallée, c'est l'image qu'offre la Champagne berrichonne. Habitats groupés autour de l'église ou dispersés, les imposants corps de ferme portent encore l'empreinte d'un passé d'agriculture extensive sur des maigres terres.

CARTE DES SOLS DU DÉPARTEMENT DE L'INDRE
LES PEDOPAYSAGES

La région se présente comme un vaste plateau constitué par les affleurements des calcaires du Jurassique, formant un véritable causse. La « colline » de Brion (221 mètres) marque une ligne de répartition entre le domaine exclusif des sols calcaires au nord, alors qu'au sud les petits plateaux calcaires sont ici ou là recouverts de limons : « les Beauces ».

Une région naturelle aux contours bien tranchés. Au nord, la limite avec le Boischaut est soulignée par un petit relief boisé qui marque le domaine des terrains argileux du Crétacé. A l'ouest, avec le passage en Brenne c'est tout au contraire un imbroglio de sols où grès, sables et calcaires qui se côtoient parfois sur quelques dizaines de mètres. Au sud, le contact avec le Boischaut est progressif mais souligné par les massifs forestiers de Châteauroux ou de Bommiers. Ce qui frappe le voyageur qui la survole en avion, c'est d'observer que la Champagne berrichonne est presque entièrement ceinturée de forêts.

EN BRENNE, UNE MOSAÏQUE DE TERROIRS

La Brenne occupe un large espace à l'ouest du département. Contrairement à toutes les autres régions naturelles, elle est la seule à ne pas avoir de prolongement dans d'autres départements limitrophes. Lorsque l'on évoque la Brenne, la plupart des images qui viennent à l'esprit sont celles d'une région aux paysages où se côtoient étangs, forêts, landes et prairies. L'originalité des paysages du seul Centre Brenne gomme toute la diversité des autres terroirs. Ici aussi ce sont les hommes qui ont fabriqué ces paysages, guidés par les contraintes naturelles des sols ; en Brenne elles sont très importantes.

La Brenne a souvent fait figure de parent pauvre en raison de ses sols particulièrement ingrats. Les sols de Brenne, handicapés par des contraintes naturelles difficilement corrigeables, ont très vite plafonné en matière de rentabilité économique. La Brenne redevient progressivement ce qu'elle était avant le second empire, vouée à l'élevage extensif, à la chasse, à la pisciculture et aux loisirs. Ce constat correspond en fait à la seule Brenne des étangs. Dans d'autres secteurs comme la bordure de Brenne, la Petite Brenne, le Val de Creuse et le Pays Blancois, des sols plus favorables ont permis un développement agricole à l'image des autres régions du département.

Un cadre géologique pour le moins chahuté, profondément modifié par différentes évolutions pédologiques sous des climats très différents, font de la Brenne une mosaïque de sols d'une grande complexité, où se côtoient, sols acides ou basiques, sols sains ou humides, sables ou argiles, ...

BOISCHAUT SUD, DIVERSITÉ DE PAYSAGES DICTÉE PAR UNE GÉOLOGIE ORGANISATRICE

Le Boischaut Sud de l'Indre s'inscrit comme une bande étendue depuis l'est du département, coincée entre la Champagne Berrichonne au nord, la Brenne à l'ouest et la Marche Berrichonne au Sud. Cette région se singularise par son bocage, son vallonnement et son réseau dense de cours d'eau. Au-delà de son apparente homogénéité, une approche plus fine permet d'y distinguer plusieurs petits pays différentiés par leurs sols et sous-sols.

Le Boischaut Sud constitue en effet une zone de transition entre le Massif Central aux sols acides et les grandes plaines calcaires de la Champagne. La céréaliculture, présente depuis longtemps sur les meilleures terres, s'est fortement développée. Une très forte identité paysagère qui en fait un, ou plutôt des pays de bocage. Les bocages Breton, Normand, ou Vendéen sont célèbres. Le bocage berrichon appartient à cet ensemble aux contours incertains, qui couvre tout le Nord du Massif Central, de la Bourgogne au Bourbonnais à l'Est et au Montmorillonnais à l'Ouest.

Ce bocage à la riche architecture agraire est l'expression de la nature des sols. C'est ainsi que le parler rural s'est enrichi de termes vernaculaires comme fromentaux, varennes, brandes, besses, chottes, ouches etc,... propres à caractériser la nature des sols de chaque parcelle. Les unes, sont réservées à la vigne parce que sableuses, alors que d'autres accueillent les céréales (ou froment), en raison de leur bien meilleure qualité agronomique.

LE PAYS DES CHATAIGNIERS

Le pays des chataigniers que les géographes appellent la Marche, occupe tout le Sud du département sur le piémont Nord du Massif Central. Ici finit le Bassin Parisien. C'est le domaine des roches plutoniques issues de magma (les granites), ou des roches métamorphiques dues à la transformation en profondeur d'autres matériaux : micaschistes, gneiss ...

Il est possible d'y rencontrer des roches acides riches en silice, des roches basiques (les amphibolites), du graphite, ou encore des filons de métaux. Le paysage très vallonné de la Marche Berrichonne est celui d'un bocage sans forêt (ou presque), aux lignes de haies épousant parfaitement le relief. Les vallées y sont très encaissées comme la Vauvre, l'Indre et ses affluents, (Tessonne, ruisseau des Palles), la Creuse, la Gargilesse ou encore l'Anglin. Dans cet ensemble à forte typicité, les sols sont généralement jeunes, mais développés dans les arènes de roches anciennes. C'est bien par des notions d'héritage entre la roche dite « mère » et le sol que vont s'exprimer toutes les propriétés agronomiques.

LES VINS DE VALENÇAY

JEAN-FRANÇOIS ROY
Président du Syndicat viticole - Syndicat des vins de Valençay, 7 rue des Templiers, 36600 VALENCAY
Tél : 02 54 00 13 98 (Crédits photos ©ADPVFAV ©A2I - Thierry Vincent)

LA JEUNESSE D'UNE APPELLATION À L'HISTOIRE SI ANCIENNE

Des écrits datant de 965, mentionnent le don du Comte Geoffroy à l'abbé du Prieuré de Valençay à qui il légua l'église et l'ensemble de ses dépendances, vignes et forêts.

Charles-Maurice de Talleyrand Périgord, ministre des affaires étrangères de Napoléon, accompagné du « roi des cuisiniers et cuisinier des rois » Antonin Carême, a fait de la gastronomie un art et un outil diplomatique.

Sa nièce, la Duchesse de Dino mentionne en 1830 que l'on récolte dans le canton de Valençay des bons vins consommés dans l'ensemble du département.

Le Prince de Talleyrand possédait une vigne à proximité du Château de Valençay : « le Clos du Château », une parcelle, située au cœur de Valençay réhabilitée par les vignerons en 1992.

Les vins de Valençay ont été reconnus Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) par décret du 17 mars 2004.

VINS & FROMAGES
Valençay
AOC - AOP

UN VIGNOBLE, UN TERROIR

Dominant le Cher et ses affluents, 2400 hectares classés sur 11 communes de l'Indre et 1 commune du Loir-et-Cher : Chabris, Fontguenand, Luçay-le-Mâle, Lye, Menetou-sur-Nahon, Villentrois – Faverolles en Berry, Poulaines, Valençay, Val-Fouzon, La Vernelle, Veuil, Selles-sur-Cher.

Coteaux à pente moyenne où prédominent deux types de sols :

- l'argile à silex (aussi appelés « Perruches »),
- des sols à dominante sablo-limonneuse sur argile à forte charge caillouteuse, aussi appelés « argiles à cosses ».

UNE BELLE CROISSANCE

Des rendements limités :

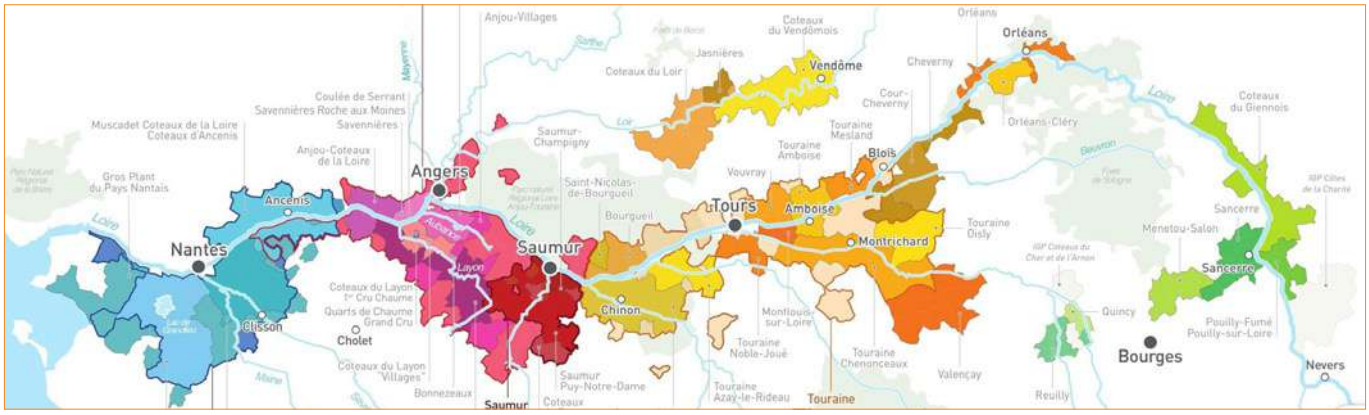
- à 60 hl par hectare pour les vins blancs
- À 55 hl par hectare pour les vins rouges et rosés

afin de privilégier la qualité des raisins

La production en 2018 a franchi un cap jusqu'ici jamais atteint avec 10 650 hl dont :

- 55 % de Valençay Blanc
- 33 % de Valençay Roug
- 12 % de Valençay Rosé

2019 : 200 hectares en production (vs 160 ha en 2015).



CÉPAGES ET DÉGUSTATION

Le Valençay rouge

Les expressions aromatiques du Gamay et du Pinot noir s'allient harmonieusement à la structure du Côt. Sa finesse et sa fraîcheur en bouche lui confèrent un certain caractère qui lui permet d'accompagner les viandes rouges grillées ou en sauce.

Gamay noir à jus blanc (entre 30 et 60 %), Pinot Noir (minimum 10%), Côt (minimum 10 %), accompagnés ou non de Cabernet Franc (maximum 20 %).

> Le Côt est un cépage historiquement implanté dans la région où le climat et le sol lui confèrent puissance et fruité.

Le Valençay rosé

Grâce à sa souplesse et une belle structure, il trouve une belle harmonie avec la charcuterie fine et la cuisine exotique.

Mêmes cépages que pour les vins rouges, avec la possibilité d'ajouter du Pineau d'Aunis (30% maximum).

Le Valençay blanc

Le Sauvignon montre une belle fraîcheur avec un nez où les agrumes se disputent aux fleurs, le Chadonnay lui apportant une certaine rondeur.

Son équilibre en bouche en fait un vin idéal pour les poissons et les fromages de chèvre.

Sauvignon Blanc (minimum 70%), potentiellement accompagné d'Orbois Blanc, de Sauvignon rose et/ou de Chardonnay.

> Le sauvignon Blanc, cultivé sur les terrains de pierre à Fusil, présente un caractère minéral très caractéristique.

VALENÇAY : UN CAS UNIQUE EN FRANCE

Valençay : la seule région où s'ancrent deux produits d'appellation différents - et complémentaires - sous le même nom exactement !

à les Vins de Valençay AOC vins tranquilles blancs, rosés et rouges

à la Pyramide Valençay AOP fromage de chèvre au lait cru en forme de pyramide tronquée.

PRÉSENTATION DE LA SOCIÉTE POMOLOGIQUE DU BERRY

RENÉ MARANDON
Président de la Société Pomologique du Berry

La Société Pomologique du Berry a été officiellement créée le 19 juillet 1984, date à laquelle elle a déposé ses statuts à la Sous-Préfecture de La Châtre.

Elle est régie par la loi du 1er juillet 1901, elle est indépendante et sans but lucratif.

ORIENTATION ET BUT DE L'ASSOCIATION

La Société Pomologique du Berry développe ses activités dans quatre directions :

1- La sauvegarde des variétés fruitières du Berry et le travail de pomologie pour protéger la biodiversité

L'association entretient quatre vergers conservatoires, deux de fruits à pépins (80 variétés de pommiers et poiriers), un autre de fruits à noyau (11 cerisiers et 13 pruniers), un verger de châtaigniers sur une superficie d'environ 3 hectares afin de :

- Sauver des variétés menacées de disparition,
- Mieux connaître les variétés locales grâce à des observations régulières (époques de floraison et de maturité, résistance aux maladies et parasites...),
- Produire du bois de greffe.

Elle a créé également à Tranzault une vigne conservatoire des cépages du Berry comportant plus de 100 cépages (cépages de table, de cuve et hybrides).

Une pépinière a été créée au verger expérimental pour installer sur place les différentes variétés de châtaignes du Bas-Berry à cause du danger du parasite cynips (en vue de l'installation du verger conservatoire).

2- L'expérimentation des variétés anciennes méritantes

Cinq variétés anciennes de pommiers et une variété de poirier ont été choisies pour être étudiées dans un verger expérimental d'environ un hectare géré par l'association. Il est recherché les méthodes de culture les plus appropriées pour chaque variété dans le but de mieux les connaître et de promouvoir leur réintroduction dans les vergers d'amateurs ou éventuellement de professionnels.

3- La formation à l'arboriculture fruitière

L'association a créé en 1987 un verger école où sont organisées des séances d'arboriculture fruitière.

En effet, la Société Pomologique du Berry s'emploie, depuis sa création, à faire découvrir à ses adhérents les techniques de base de l'arboriculture fruitière (greffage, taille, travail du sol, amendement, soins, ...), ainsi qu'à les encourager à entretenir ou à créer leur verger en leur fournissant des conseils techniques (choix des porte-greffes, forme des arbres, ...).

4- La valorisation des fruits de pays

L'association s'efforce également :

- de retrouver et de diffuser les usages traditionnels de variétés fruitières anciennes : préparations culinaires, fabrication du jus de pommes, séchage, ...
- de mettre au point et d'encourager de nouvelles utilisations des fruits en cuisine et pâtisserie et de déterminer les qualités de chaque variété.

De plus, un atelier de fabrication de jus de fruits pasteurisé est installé au sein de la Maison de la Pomme depuis 1990 et un atelier de séchage de fruits fonctionne depuis 3 ans. Ces ateliers sont ouverts aux adhérents chaque année à la période des fruits.

LES MANIFESTATIONS

Trois manifestations sont organisées tous les ans par l'association :

1- La Journée des Végétaux Champêtres

La Journée des Végétaux Champêtres a lieu chaque année le dernier dimanche de février. L'entrée y est gratuite. C'est l'occasion de faire découvrir au public l'association et ses réalisations (visite des vergers, démonstrations de taille et de greffage ...). La présence de pépiniéristes spécialisés dans les variétés anciennes et les végétaux champêtres permet d'encourager les nouvelles plantations et d'entretenir la sauvegarde et la conservation de ce patrimoine végétal. C'est également dans ce but que l'association propose une commande groupée de porte-greffes à ses adhérents et qu'elle distribue gratuitement des greffons des variétés du Conservatoire. Chaque année est organisée une conférence sur le thème du paysage ou du végétal.

Un greffeur professionnel adhérent à l'association permet au public qui ne pratique pas le greffage de repartir avec un arbre greffé de la variété de son choix.

D'une façon générale, il s'agit de sensibiliser un large public sur l'importance du patrimoine végétal et la sauvegarde de la biodiversité ainsi que sur le rôle qu'il peut jouer dans le maintien des paysages.

2- Les Journées de la Pomme et des fruits de pays

Les Journées de la Pomme et des fruits de pays, organisées tous les ans le dernier week-end d'octobre, vont fêter leur trente-sixième anniversaire cette année. Le public y retrouve chaque année une grande exposition de fruits locaux et un stand de détermination où les spécialistes de notre groupe de pomologie permettent à chacun de découvrir le nom et l'origine des fruits de leur verger.

Des visites des vergers sont organisées, ainsi que des démonstrations de greffage et de taille, des dégustations (pommes, beignets, pâtisseries,...) et de nombreuses animations, toujours sur un thème différent. Le public peut également découvrir l'atelier de fabrication de jus de pommes en plein fonctionnement et déguster le jus frais.

3- Une Fête des Vendanges

Une Fête des Vendanges a lieu tous les derniers dimanches de septembre à la vigne conservatoire de Tranzault. Le jus de raisin est pasteurisé et mis en bouteilles dans notre atelier. Un repas de vendanges animé en musique et par des conteurs locaux a lieu dans la vigne.

SORTIES DE L'ASSOCIATION

A la demande d'organisateurs de manifestations, la Société Pomologique du Berry se déplace, en fonction de la disponibilité de ses bénévoles, de l'intérêt et du thème de la manifestation, pour faire découvrir ses activités, ses savoirs en arboriculture fruitière et ses publications. Selon les saisons, nous pouvons proposer une exposition de variétés de pommes, une démonstration de greffage ou des dégustations de pommes et de jus.

FONCTIONNEMENT ET IMPLANTATION

A ce jour, la Société Pomologique du Berry emploie trois salariés en CDI : une secrétaire à partiel et deux agents de valorisation fruitière et d'entretien des vergers conservatoires à temps plein.

LES PUBLICATIONS

La Société Pomologique du Berry édite un bulletin trimestriel, riche d'informations, permettant de rester en contact régulier avec ses adhérents. Elle publie également deux méthodes de détermination des variétés de pommes et de poires, reconnues par l'I.N.R.A. de Bordeaux, dont l'auteur est René MARLAUD, ingénieur horticole et pomologue.

L'association édite trois séries de 32 fiches chacune décrivant les variétés de pommes et de poires et des fruits à noyaux de ses vergers conservatoires.

Elle propose de nombreux petits livrets de recettes à base de fruits.

Les fruits de la Région Centre –Val de Loire édité par l'UPF (Le verger des terroirs de France).

Le cahier « Et si on plantait des variétés locales » édité par l'URGC.

LIENS ASSOCIATIFS

La Société Pomologique du Berry est membre l'Union Pomologique de France (UPF). Elle est également membre de l'Union pour la Préservation et la valorisation des ressources génétiques de la Région Centre Val de Loire (URGC).

Contact : Société Pomologique du Berry – Maison de la Pomme – 36230 Neuvy-Saint-Sépulchre

02 54 30 94 35
societe.pomologique.berry@wanadoo.fr

http://www.pomologie-neuvy.fr

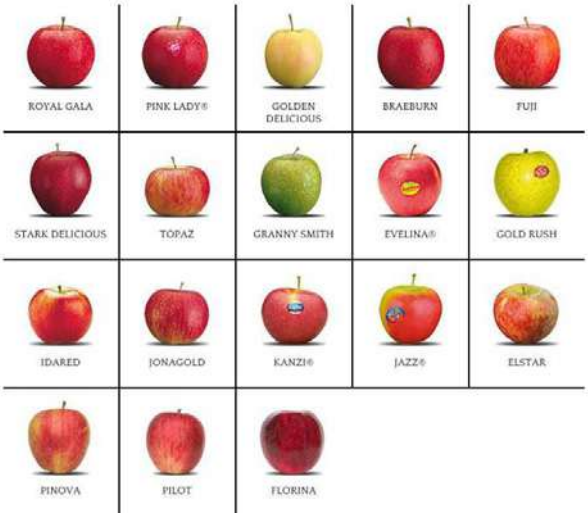
VARIÉTÉS DE PAYS

LABOURET DENIS
Société Pomologique du Berry - Responsable de la section Pomologie

Un constat : pour la majorité des consommateurs, ceux qui n'ont pas de jardin ou la possibilité de s'approvisionner par des circuits de proximité, la proposition des variétés fruitières est restreinte et issue de productions intensives.

Les offres de la grande distribution pour les pommes : une vingtaine de variétés, et seulement 5 ou 6 sont proposées en même temps sur les étals. Pour les poires : une dizaine de variétés, et seulement 3 ou 4 sont proposées en même temps sur les étals.

Les récentes analyses génétiques initiées par la Fondation pour la Recherche sur la Biodiversité ont montré une grande diversité de variétés de pommes et de poires et un brassage important. Certaines variétés ont un nom différent suivant la région où elles sont cultivées. Sur 2 500 pommes analysées, il reste quand même 1 200 variétés.



La Société Pomologique du Berry

La Société Pomologique du Berry sauvegarde plusieurs variétés de fruits :

- 60 pommes,
- 12 prunes,
- 10 châtaignes,
- 15 poires,
- 10 cerises,
- 106 cépages.

Attention : les variétés de pays ne sont pas toutes excellentes, mais elles nous offrent un large éventail de saveurs et d'utilisations avec des maturités échelonnées.

La pomme Golden (très ancienne, issue d'un semis en 1880) qui est la plus cultivée et la plus utilisée pour l'obtention de nouvelles variétés est excellente quand elle pousse naturellement dans un verger d'amateur.

Ces variétés de pays, même si elles ne sont pas sur les étals, contribuent à la biodiversité et doivent être sauvegardées pour ne pas disparaître.

Elles ont été menacées à partir de 1960 avec la modernisation de l'agriculture, le remembrement et l'arrachage des haies.

Bocage avec haies — Plaine à céréales

L'exode rural a eu pour conséquences : la non-transmission de la mémoire des variétés locales, le recul des savoir-faire tels que le cidre, le séchage ou la distillation des fruits. C'est ainsi que sont arrivées les variétés américaines par la grande distribution.

Dans les années 1980, il y a eu une prise de conscience de quelques pionniers pour créer des associations de sauvegarde de ces variétés locales comme :

- La Société Pomologique du Berry,
- Les Croqueurs de Pommes en Franche-Comté,
- Les Mordus de la Pomme en Bretagne,
- L'INRA pour disposer des caractères spécifiques.

L'engouement pour les variétés anciennes doit être maîtrisé pour éviter une dispersion des traditions et du savoir, de nouvelles appellations pour des variétés déjà bien identifiées.

Description et identification

Il faut décrire et identifier les fruits. Un fruit sans carte d'identité est une variété perdue.

La Société Pomologique du Berry a sélectionné des variétés avant de créer les vergers conservatoires. **C'est la base de la pomologie.**

La pomologie étant la partie de l'arboriculture qui traite de la connaissance des fruits comestibles, de la description, de l'identification et de la classification.

La section Pomologie

Elle a été créée par Monsieur René Marlaud en même temps que la Société Pomologique du Berry. Dès le début il a fallu identifier les fruits pour créer le verger conservatoire. C'est la raison d'être de l'association.

La méthode d'identification Marlaud est connue et reconnue par tous les acteurs de la pomologie. L'équipe de pomologie de Monsieur Marlaud a réalisé les séries de fiches descriptives des variétés des conservatoires, fruits à pépins et à noyaux.

VARIETES FRUITIERES DU CENTRE DE LA FRANCE

Série A
Pommes

Fiches descriptives de 32 variétés

Société Pomologique du Berry - 36230 Neuvy Saint-Sépulchre

API D'ORANGE

Origine : inconnue

Habitat : Boischaut-Nord de l'Indre et Touraine.

Arbre de bonne vigueur à branches étalées

Fruit : moyen, plus large que haut (2°). à contour régulier (3°) ; œil mi-clos (6°) à ouvert (7°) dans une cuvette mamelonnée, peu profonde ; couronne mamelonnée (9°) ; pédoncule court (1°), mince, avec présence d'un peu de liège brun (4°) plaqué au fond d'une cuvette pédonculaire régulière, évassée, assez profonde.

Epiderme : lisse, à fond jaune foncé, lavé aux 3/4 de rouge orangé et strié de rouge plus foncé ; présence de lenticelles, peu visibles, assez nombreuses, jaunes sur fond rouge et jaune clair par transparence sur fond jaune.

Chair : blanc jaunâtre, mi-tendre, assez juteuse, sucrée et parfumée. Le coeur est formé de loges moyennes plus ou moins ouvertes sur une cavité centrale. Les pépins, au nombre de 5 à 6, sont petits et épais.

Floraison : tardive, 25 jours après Reine des Reinettes, pleine floraison 20 mai.

Cueillette : fin octobre.

Maturité : de décembre à mars.

Maladies : suffisamment résistante aux maladies : tavelure, oïdium, chancre.

C'est une bonne variété agréable pour la table.

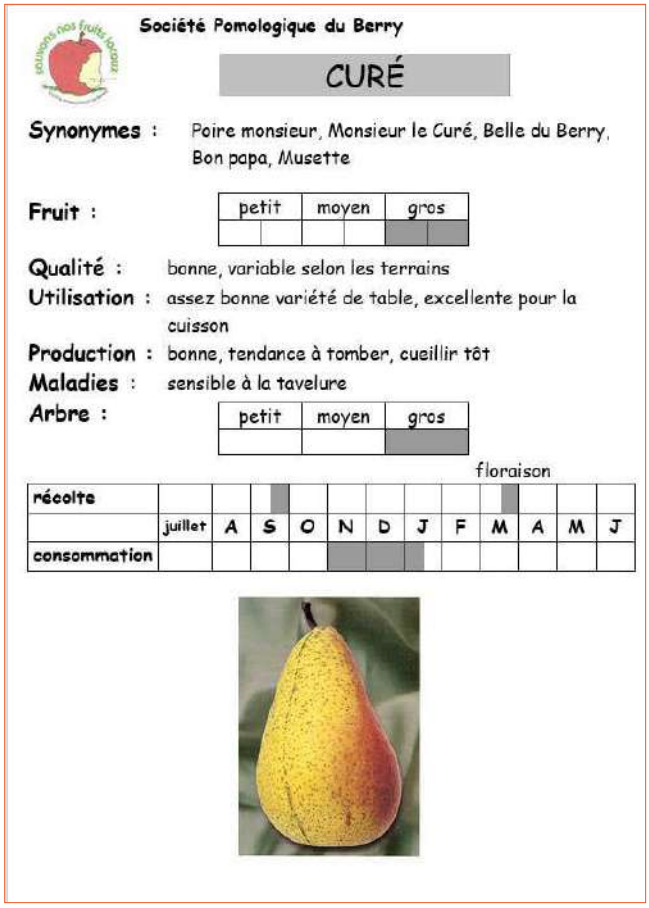
*Code R. MARLAUD : 236914
(non décrite à ce jour) 7

Variétés fruitières du Centre de la France - Série A
Société Pomologique du Berry - octobre 1997

A 01

Les activités de la section Pomologie :

- L'identification des fruits,
- Les fiches descriptives pour le bulletin,
- L'exposition de fruits pour les Journées de la Pomme,
- La recherche et la description de nouvelles variétés,
- La participation à l'édition de livres,
- Le suivi des analyses génétiques initiées par l'Union Pomologique de France,
- La collecte et la distribution des greffons pour la journée des végétaux,
- L'aide à l'utilisation de la méthode Marlaud.


Société Pomologique du Berry

CURÉ

Synonymes : Poire monsieur, Monsieur le Curé, Belle du Berry, Bon papa, Musette

Fruit : petit | moyen | gros

Qualité : bonne, variable selon les terrains

Utilisation : assez bonne variété de table, excellente pour la cuisson

Production : bonne, tendance à tomber, cueillir tôt

Maladies : sensible à la tavelure

Arbre : petit | moyen | gros

										floraison		
récolte												
	juillet	A	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J
consommation												

La méthode Marlaud d'identification

En premier il faut déterminer le code sur 6 critères d'aspect :

- **Forme** : 1 plus haut que large, 2 plus large que haut
- **Contour** : 3 régulier, 4 irrégulier ou à côtes
- **Aspect de l'œil** : 5 fermé, 6 mi-clos, 7 ouvert
- **Aspect de la couronne** : 8 unie, 9 mamelonnée, 0 bosselée
- **Longueur du pédoncule** : 1 court, 2 moyen, 3 long
- **Cuvette pédonculaire** : 4 présence de liège, 5 absence de liège.

Couleur épiderme	maturité	Calibre	Chair	Lenticelles	Cuvette oeil	Cuvette Pédoncule	Document	Numéro ou page	VARIETE	Code Chiffre complémentaire
										247914
J	H	M	Bl	F.Bl		3	L4	285	NALIVIA	__6___
J	H	M	Bl	F	1	2	Vc	309	de JAUNE	_3__2_
JL.R	A	M	Bl	F	2	1	L3	143	DOUX BLANC	__6___
JL.R	H	TG	Bl	B.(G)	2	3	L3	86	CALLEVILLE des FEMMES	__602_
JL.r	H	M	Bl	F.B		3	V2	366	PACHEROUX	
JL.r	H	AG	Bl	B	2	1	V2	371	PASSE ROSE SAINT BAUZELY	
JL.r	H	G	Bj	G.B.H		1	V2	453	REINETTE SANS PÉPINS	
JL.r	AH	G	Bl	N	2	3	V2	484	ROUGET PRIME	
JL.r	AH	AG	J	B	1	1	V2	495	SANS GRAINE	
JL.r	H	AG	Bj	F		1	L3	163	FERDINAND	
JL.r	H	M	Bl	B	1 *	3	Vc	261	GROSEILLE	_360__
JL.r	AH	TG	Bl	B	2	3	Vc	216	MÉNAGÈRE	
JL.r m	H	M	Bl		*	1	V2	203	CRAPAUDE	
JL.r m	H	G	Bj	B	3	3	L4	367	REINETTE D'ANGLETERRE	__6_2_

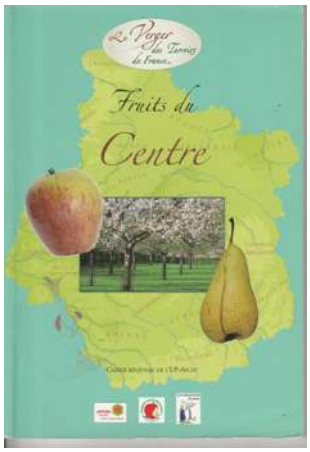
Exemple : 247914 - aller à la page du code

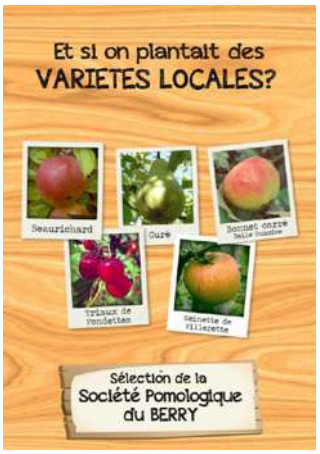
Vérifier un à un les critères pour trouver la variété, dans le cas ci-dessus nous avons la variété « Sans graines ».

Ensuite vérifier la description à la page 495 du Verger Français tome 2.

Livres de pomologie de référence pour les descriptions

- V1 – V2 : Verger Français tome 1 ou 2,
- L3 – L4 : Dictionnaire A. Leroy tome 3 ou 4,
- Vc : Détermination de Vercier,
- VL : Répertoire de L. Vial,
- Biv : Album de Pomologie A. Bivord.





Dans le petit livret « Si on plantait des variétés locales ? », vous trouverez une liste de fruits répandus dans le Berry. On peut ajouter les châtaignes Nouzillardes et Patouillettes.

LES SAVEURS DU TERROIR BERRICHON EN CUISINE

ÉRIC GAULON
Maître restaurateur au restaurant « La forge » à Lys-Saint-Georges

L'AUBERGE LA FORGE À LYS-ST-GEORGES

Je suis donc le propriétaire et le Chef de cuisine de l'Auberge « La Forge » à Lys-St-Georges, petit village de 230 habitants, où je suis installé avec mon épouse Véronique depuis 25 ans. Après plusieurs années à travailler à l'étranger, nous avions eu envie de revenir près de nos racines dans le Berry.

Dès le début, en raison de la localisation de notre auberge éloignée de tout fournisseur/grossiste, il nous a paru évident de travailler le plus possible avec les producteurs locaux, et ceci bien avant que cela ne soit à la mode.

Puis, en 1996, suite à la crise de la vache folle où sont apparus tous les soucis de traçabilité, nous nous sommes aperçus que nous n'avions aucun problème pour connaître l'origine de nos produits mais que nos clients ne le savaient pas.

Nous avons donc cité tous nos fournisseurs locaux sur nos menus en les nommant sous chaque plat proposé.

Aujourd'hui, nous vivons dans une époque où les clients sont beaucoup plus sensibles à la transparence des produits dont ils aiment connaitre l'origine, les méthodes de culture ou d'élevage.

Le terroir est revenu tout naturellement sur le devant de la scène.

Chaque région revendique ses produits.

Dans le Berry et dans l'Indre plus précisément, nous avons de nombreux producteurs et beaucoup de jeunes pour la plupart qui mettent à disposition des produits de grande qualité que les restaurateurs sont fiers et heureux de travailler.

En dehors des produits historiques, nous pouvons trouver maintenant :

- du quinoa et de l'épeautre,
- des asperges blanches et vertes,
- de la moutarde fine,
- du pourpier,
- de la roquette,
- des pleurotes,
- des shi-take,
- beaucoup de légumes/racines ou oubliés tels que le topinambour, le panais, la patate douce…

LA SUCRINE

Mais le Berry est aussi un territoire où il est cultivé une grande variété de courges. Je pense que la création en 1987 par Jacques Aubourg de la Foire aux Potirons à Tranzault a suscité un nouvel intérêt pour la culture des cucurbitacées et légumes oubliés.

Cette foire qui a ensuite été portée à bout de bras par Mme Richer pendant 12 ans a accueilli jusqu'à 12 000 visiteurs et 70 exposants, ce qui permettait une émulation et des échanges fructueux.

Grâce à cette rencontre annuelle, il a été créé de nouvelles variétés et des légumes en sommeil, agréables à l'œil et bons à manger se sont fait connaître.

La plus emblématique de ces courges est bien sûr la Sucrine du Berry qui, avec son goût très particulier et très goûteux, est un régal à travailler pour un cuisinier car elle s'accorde à merveille aussi bien avec du poisson ou des Saint- Jacques qu'avec des viandes ou des volailles.

Pour ma part, je la propose même en dessert sous le nom de Paris-Berry. Je suis parti du célèbre Paris-Brest mais j'ai remplacé la crème praliné par une crème légère à la Sucrine du Berry, parfumée à la cannelle et accompagnée d'un coulis de sucrine et de pépins caramélisés.

La Sucrine étant très riche en eau, je recommande après l'avoir épluchée et détaillée en quartiers, de la faire étuver doucement à couvert puis d'augmenter le feu jusqu'à évaporation totale de l'eau.

Vous pouvez ensuite vous servir de cette préparation pour la transformer en chutney pour accompagner des St Jacques ou du Foie Gras. Pour cela, il suffit d'y ajouter du miel, du gingembre râpé et du vinaigre de cidre.

LE SAFRAN

Je l'utilise aussi pour réaliser un risotto à la Sucrine du Berry qui accompagne du poisson avec une sauce au Safran...du Berry, car nous avons aussi des cultivateurs de Safran dans notre département (dont un à 5 km de chez moi).

Je propose aussi une canette de Barbarie du pays de la Châtre accompagnée d'une purée de sucrine du Berry et de coing..

LES LENTILLES

Il y a bien sûr beaucoup d'autres fruits et légumes issus de notre terroir berrichon mais la star est la Lentille du Berry qui non seulement bénéficie d'une IGP (Indication Géographique Protégée) mais aussi du Label Rouge.

Pour la petite histoire, la lentille était cultivée en Berry bien avant celle du Puy qui, elle, ne bénéficie pas de Label Rouge, gage de qualité.

Car la particularité de la Lentille Verte du Berry est qu'elle ne peut être commercialisée que dans l'année qui suit sa récolte, d'où sa couleur, ce qui n'est pas le cas de « ses concurrentes » sur le marché.

Ceci en fait un produit unique et savoureux qu'il n'est pas besoin de faire tremper avant de le cuisiner.

Depuis 25 ans, je pense que je n'ai jamais eu de cartes ou les Lentilles Vertes du Berry n'étaient pas présentes. Je les ai préparées en velouté bien sûr mais aussi en fricassée avec des Escargots du Berry ou du saumon fumé ou de l'esturgeon.

Je les ai aussi cuisinées en pressé (terrine) avec du foie gras ou de l'anguille fumée.

On peut aussi utiliser la farine de Lentilles Vertes du Berry pour faire des choux, des financiers, des gnocchis…

Elles peuvent également surprendre en dessert. Pour ma part, depuis 25 ans, je propose à ma carte un Parfait Glacé au Chocolat Blanc et Pépites du Berry, ces pépites étant des lentilles torréfiées et caramélisées.

Je citerai aussi la jolie recette de mon collègue et ami Chef Berrichon qui a mis au point une succulente Crème de Lentilles froide à la Vanille, un délice que vous pourrez déguster un peu plus tard.

LES TRUFFES

Enfin, quel n'est pas le plaisir des cuisiniers berrichons de pouvoir à nouveau utiliser la truffe noire du Berry dans leurs préparations.

En effet, la culture de la truffe en Berry ne date pas d'hier. On en trouvait près de deux tonnes au 19ème siècle dans toute la Champagne berrichonne. George Sand, qui aimait s'en régaler, l'avait baptisée la « pomme féerique ».

Pourtant, cette production avait disparu tout au long du 20e siècle.

Mais, il y a une bonne quinzaine d'année, quelques passionnés champenois se sont réunis au sein de l'Association des Trufficulteurs de la Champagne berrichonne. Avec près de 150 000 chênes verts replantés il y a 10-15 ans, le Berry a réussi le pari de restaurer la culture de la truffe !

Il a fallu attendre car, une fois que l'on a planté les chênes, il faut attendre 10 ans avant les premières récoltes et on estime que seulement un chêne sur quatre donnera des truffes.

Depuis quelques années, le résultat est là : nous pouvons maintenant disposer de truffes du Berry, même si leur quantité, selon la météo, est encore aléatoire.

Mais n'oublions pas que quelques grammes suffisent dans un plat et que… nous sommes actuellement en plein dans la saison…alors, profitez-en !

En conclusion, pour ma part, je peux certifier qu'un restaurateur peut véritablement travailler en circuit court dans le Berry. Mais il est certain que cela demande une réelle volonté et une organisation de tous les instants. Car, les petits producteurs locaux ont eux aussi un emploi du temps très chargé qui souvent ne leur permet pas de vous livrer, surtout quand on est en pleine campagne. Il faut donc accepter d'aller à leur rencontre et, si l'on veut utiliser leurs produits, se déplacer ou mettre en place quelquefois une organisation spécifique.

C'est certain que c'est moins pratique que d'acheter dans une centrale ou que de se faire livrer par un grossiste, mais on s'y retrouve en termes de qualité de produits.

Bon appétit et vive les produits du Berry !

L'EPLEFPA NATURAPOLIS DE CHÂTEAUROUX : HIER, AUJOURD'HUI, DEMAIN

JULIETTE LEJEUNE, Proviseure de l'EPLEFPA Naturapolis de Châteauroux
ET JEAN-FRANÇOIS VALLET, professeur

QUELLE PLACE POUR L'HORTICULTURE À L'EPLEFPA DE CHÂTEAUROUX?

Historique

CFA support des formations horticoles de l'EPLEFPA.

CAPA production horticole .

- Cultures florales,
- Cultures légumières,
- Pépinières d'ornement,
- Arboriculture fruitière.

BREVET PROFESSIONNEL

- Pépinières d'ornement.

BREVET DE TECHNICIEN

- Productions florales.

CFPPA

- BPREA ucare maraîchage.

LES ÉQUIPEMENTS DE L'ATELIER HORTICOLE.

La serre chaude

Surface : 200 m ^{2}. Fonctions :

- Production de plantes exotiques.
- Multiplication des végétaux.
- Applications pédagogiques .
- Vitrine de l'établissement .
- Accueil du public

Le tunnel froid.

Surface : 100m^2
Fonctions :

- Production de plantes à massif.

- Plantes annuelles .
- Plantes bisannuelles .
- Plantes vivaces .
- Production de plantes aromatiques .
- Production de plants de légumes .

La pépinière

- Culture en conteneurs .
- Production de pleine terre.

Le potager naturel

- Production de plants maraîchers,
- Applications pédagogiques pour les stagiaires du CFPPA.

UN SUPPORT PÉDAGOGIQUE

CFA - Étudiants en BTSA commercialisation « Jardins et végétaux d'ornement » :

- Reconnaissance des végétaux,
- Art floral.

LYCEE ET CFA - Élèves et apprentis en BAC professionnel Aménagements paysagers » :

- Utilisation des végétaux produits sur chantiers d'aménagements.

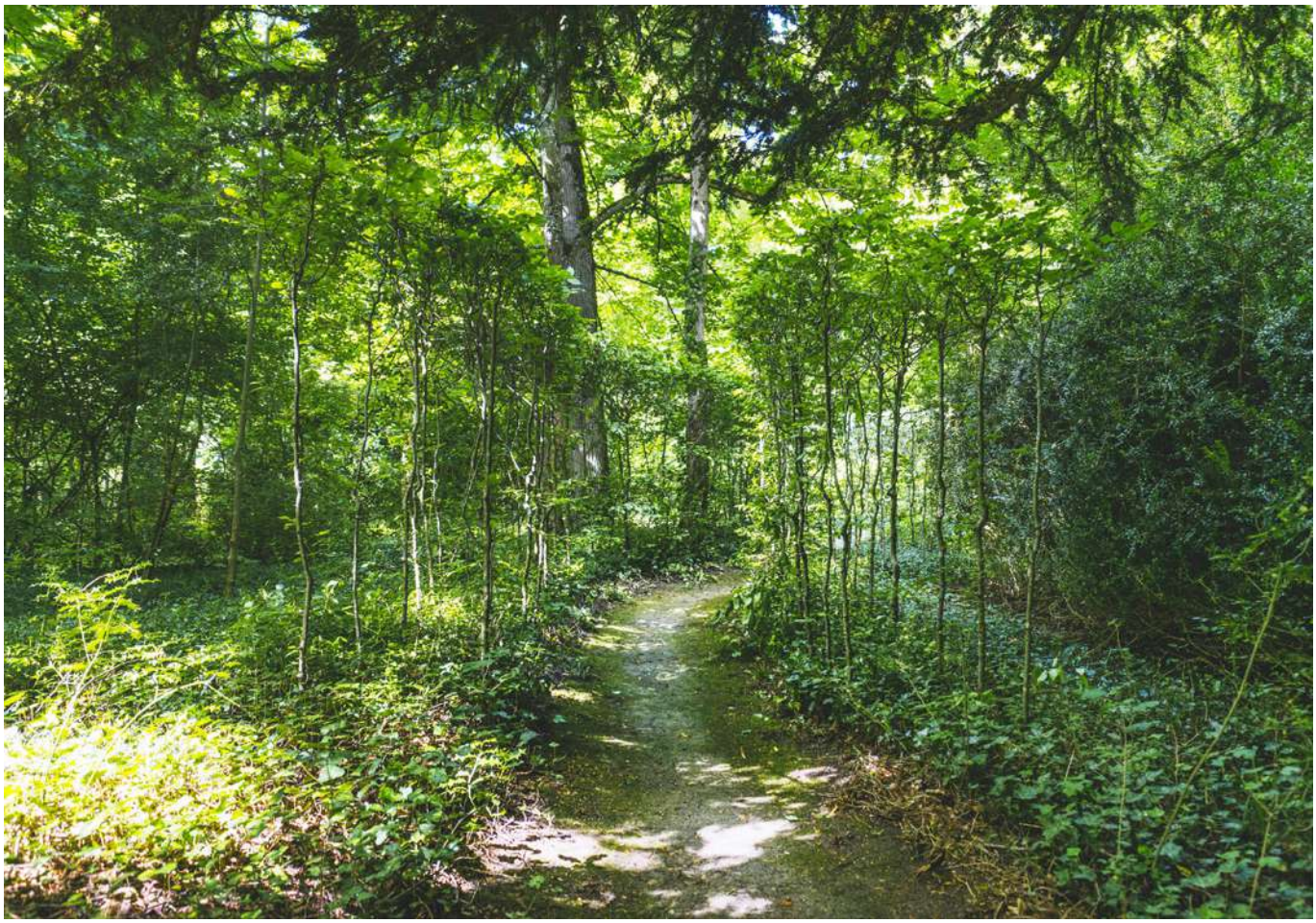
LYCÉE – Élèves de seconde professionnelle « Nature-jardins-paysages-forêts »

- Elèves de la filière Bac technologique sciences et technologies de l'agronomie et du vivant.

- Démonstration de techniques horticoles.
- Applications pratiques de semis, bouturage, marcottage aérien…
-

CFPPA – Stagiaires de la formation professionnelle :

- BP REA - Stage d'initiative locale.



GEORGE SAND, UNE JARDINIÈRE PASSIONNÉE

GEORGES BUISSON
Auteur et ancien administrateur du domaine de George Sand

Très rares sont les romans de George Sand où la nature est absente. Presque toutes ses œuvres font la part belle aux jardins, aux paysages, à la nature ou encore à la botanique. Dès ses tout premiers romans, comme Valentine publié en 1832, jusqu'à Marianne qu'elle publie l'année de sa mort en 1876, la liste serait trop longue à citer d'autant qu'il conviendrait d'évoquer aussi une grande partie de sa correspondance et de ses carnets de voyage…

Le jardin de Nohant occupe une place prépondérante dans cette préoccupation. Il se compose d'une partie découverte et d'une autre couverte. Le jardin découvert laisse filtrer les rayons du soleil. Il se compose d'une roseraie, d'une allée centrale fleurie, d'un potager, d'un jardin bouquetier et d'une prairie « verger ». Le jardin couvert est un petit bois livré à lui-même dans lequel poussent les deux cèdres géants que George Sand a planté à la naissance de ses enfants. Ce parc romantique comporte toute la philosophie d'une nature en mouvement, libre, à peine domestiquée par la main de l'homme où il fait bon se perdre. Trois niveaux la composent : au ras du sol, le lierre, les pervenches, les cyclamens et les anémones sauvages. La partie intermédiaire se compose de haies de charmilles, de lilas ou d'aubépines à hauteur d'homme et la partie supérieure couvre l'ensemble avec la canopée des grands arbres. George Sand affirmait :

« *Je préfère aux jardins arrangés et soignés ceux où le sol, riche par lui-même de plantes locales, permet le complet abandon de certaines parties et je classerais volontiers les végétaux en deux camps, ceux que l'homme altère et transforme pour son usage et ceux qui viennent spontanément…* »

Gilles Clément, le célèbre jardinier-paysagiste, a beaucoup puisé dans l'univers sandien pour déterminer sa quête d'un jardin en mouvement. Il a écrit à ce propos :

« *Pour un observateur de notre temps, l'univers naturel de George Sand, saisi en vrac sur le terrain, nous est livré de manière limpide, fraternelle et rassurante. Il s'exprime dans la clarté et la rigueur de l'esprit, mais aussi dans le plaisir de la recherche et dans une constante relation qu'on peut-y faire avec l'art …* »

George Sand aura toujours avec son jardin de Nohant un rapport singulier, affectif et puissant. Dans *Histoire de ma vie* elle évoque le jardin de son enfance cultivé avec amour par une mère pour sa fille :

« *Il y a dans notre enclos un petit bois planté de charmille, d'érables, de frênes, de tilleuls et de lilas. Ma mère choisit un endroit où une allée tournante conduit à une sorte d'impasse… Elle pratiqua un petit sentier dans le fourré, qui était fort épais. Ce sentier fut bordé de violettes, de primevères et de pervenches qui depuis ce temps-là ont tellement prospéré qu'elles ont envahi presque tout le bois. L'impasse devint donc un petit nid où un banc fut établi sous les lilas et les aubépines, et l'on allait étudier et répéter là mes leçons pendant le beau temps…* »

George Sand, dans son enfance célébrera un véritable culte à la nature en lui consacrant une idole païenne qu'elle baptisa du nom de Corambé. Dans ses mémoires, elle confiera :

« *Voici ce que j'avais imaginé. Je voulais élever un autel à Corambé. J'avais d'abord pensé à la grotte en rocaille qui subsistait encore, quoique ruinée et abandonnée. Mais le chemin en était trop connu et trop fréquenté. Le petit bois du jardin offrait alors certaines parties d'un fourré impénétrable…. Au centre du fourré s'élevaient trois beaux érables sortant du même pied et la végétation des arbustes étouffés par leur ombrage s'arrondissait à l'entour pour former comme une petite salle de verdure…. J'étais donc là aussi seule, aussi cachée qu'au fond d'une forêt vierge, tandis qu'à trente ou quarante pieds de moi des allées sinueuses où l'on pouvait passer et repasser sans se douter de rien… J'élevais une sorte d'autel au pied de l'arbre principal, et au-dessus je suspendis une couronne de fleurs que des chapelets de coquilles roses et blanches faisaient descendre comme un lustre des branches de l'érable… Je parvins à faire quelque chose qui me parut si joli, que la tête m'en tournait et que j'en rêvais la nuit.* »

Une amitié indéfectible reliait George Sand au peintre Eugène Delacroix qui fit plusieurs séjours à Nohant. George Sand transmettra à son ami sa passion pour les fleurs. Ce fut elle qui invitera le peintre à choisir les fleurs comme modèle pour ses créations. *Dans les « Nouvelles lettres d'un voyageur »,* elle relate:

« Je le surpris en extase de ravissement devant un lys jaune dont il venait de comprendre la belle architecture. C'est le terme heureux dont il se servit. Il se hâtait de le peindre, voyant qu'à chaque instant son modèle accomplissant dans l'eau l'ensemble de sa floraison, changeait de tons et d'attitude... »

George Sand consacra beaucoup de son temps à cultiver son propre jardin. En cela elle était une jardinière passionnée. Elle affirmait :

« Je travaille à la terre 4 ou 5 heures par jour avec une passion d'abrutie et j'ai fait un jardin à ma fantaisie dans mon petit bois... »

Passion et savoir-faire qu'elle tenta de transmettre à ses enfants et plus tard à ses petites filles. Dans une lettre à Maurice datée du mois de Mai 1853, George Sand évoque sa passion :

« Quel malheur que tu ne voies pas pousser les feuilles et les fleurs jour par jour ! Tous les matins c'est une fête d'ouvrir sa fenêtre et de voir les progrès que la nuit a fait faire... Je jardine avec fureur. J'ai une bêche, une brouette, des arrosoirs, un râteau etc. Tout cela à mon usage et à ma taille... Je travaille aussi à mes mémoires, c'est un jardin plus difficile à piocher, mais j'avance.... »

Cette passion dévorante pour le jardin et la nature s'exprime aussi dans cette affectueuse injonction qu'elle fait encore à son fils :

« Viens Maurice, viens voir l'hépatite bleue en pleine floraison ! Les papillons vont bientôt éclore, c'est le début du beau temps, c'est le règne du bleu, depuis le ciel jusqu'aux pervenches, les violettes, les lilas, les iris, la glycine, ensuite viendra le rose, puis le rouge, puis le jaune et l'orange, l'arc-en-ciel de la terre... »

Dans le champ des préoccupations de la romancière, le jardin est partout. Elle le cultive comme elle cultive son œuvre littéraire. Sa création et son jardin ne font qu'un. Dans une lettre à Victor Hugo elle lui confiera :

« Mes romans sont des pages d'herbier et s'ils vous plaisent j'en suis heureuse et fière... »

Elle avouera dans « Impressions et souvenirs », s'identifier tout entière au jardin de la terre :

« Quand j'essaye de me regarder dans ce miroir, j'y vois passer des plantes, des insectes, des paysages, de l'eau, des profils de montagnes, des nuages et sur tout cela des lumières inouïes, et dans tout cela des êtres excellents ».

Pas étonnant que les derniers mots que prononcera George Sand avant de mourir furent : « Laissez-verdure ».

George Sand ne pouvait pas imaginer, un seul instant, que le merveilleux équilibre entre l'homme et la nature pût se briser. Dans son œuvre, les jardins sont multiples : clos, ouverts, ouverts à demi ou épousant le paysage, jardin d'éden, jardin des origines, jardin de la terre, accueillants, hostiles parfois, naturels, sauvages, ou crées de toutes pièces, nourriciers ou décoratifs en tout cas, toujours porteurs d'imaginaire et de ressourcement. Pour George Sand, la nature est omniprésente dans toute vie humaine. Si elle environne l'individu, elle peut tout aussi bien le dominer. Elle est donc devenue naturellement la clé de voûte de l'architecture de sa pensée, de son inspiration, de son œuvre et de sa conception du monde. Il y a du panthéisme dans sa perception de la nature et du jardin. Ainsi, les paysages qu'elle décrit dans ses romans sont paradisiaques, ce qu'elle revendiquait volontiers :

« J'ai toujours cherché un moyen d'idéaliser la réalité autour de moi et de la transformer en une sorte d'oasis fictive, où les méchants et les oisifs ne seraient pas tenter d'entrer ou de rester. Un songe d'âge d'or, un mirage d'innocence champêtre m'a prise dès l'enfance et m'a suivie dans l'âge mûr. »

George Sand exalte aussi son idéal pour un modèle de jardin naturel et libre. Dans « Les nouvelles lettres d'un voyageur », elle écrit :

« Le jardin sans clôture et sans culture est encore pour moi un idéal de jardin puisqu'il se lie au paysage et le complète... »

Le jardin non clos s'évade alors, s'agrandit, déborde pour devenir paysage. Il épouse alors l'infini et devient jardin de la terre. À une époque où il était de bon ton pour les romantiques d'exprimer dans le paysage leurs états d'âme, George Sand, elle, analyse le paysage. Elle en fait une observation très pertinente,

moderne et presque scientifique. Elle prend en compte, dans certaines de ses analyses, la géologie, la géographie, l'ethnologie, l'histoire, l'agronomie et même la sociologie. On peut dire qu'elle fut à l'avant-garde de ce que l'on nomme, aujourd'hui couramment « La lecture du paysage » Elle va d'ailleurs créer une contrée qui lui permettra d'enraciner les personnages de ses nombreux romans. Elle baptisera cette région « La Vallée noire ». Ce fut comme si elle avait planté la pointe de son compas à Nohant pour tracer, tout autour, un cercle qui déterminait les limites de cette fameuse Vallée Noire. Territoire fictionnel, s'il en est, mais qui grâce au talent de George Sand est pratiquement devenue en Berry une réalité partagée et reconnue. Elle approfondira aussi le rapport du paysage à l'homme et inversement. Elle écrira à ce propos :

« J'ai dit que comprendre la physionomie de cette contrée, c'était connaître le caractère de ses habitants, et j'ai dit là une grande naïveté. Le sol ne communique-t-il pas à l'homme des instincts et une organisation analogue à ses propriétés essentielles ? La terre, et le bras et le cerveau de l'homme qui la cultive, ne réagissent-ils pas continuellement l'un sur l'autre. »

De sa théorisation du paysage et de son observation, George Sand développera une véritable réflexion écologique. Dans son roman « Le Dernier amour » elle écrira :

« L'homme comprendra qu'il ne faut pas tant dénaturer la terre pour s'en servir et que l'on pourrait concilier le beau avec l'utile… »

Totalement visionnaire, elle alertera les consciences :

« Si on n'y prend garde, l'arbre disparaîtra et la fin de la planète viendra par dessèchement sans cataclysme nécessaire, par la faute de l'homme… La planète est encore assez vaste et assez riche pour le nombre de ses habitants. Mais il y a un grand péril en la demeure, c'est que les appétits de l'homme sont devenus des besoins impérieux que rien n'enchaîne, et que si ces besoins ne s'imposent pas, dans un temps donné, une certaine limite, il n'y aura plus de proportion entre le demande de l'homme et la production de la planète… »

Sa maison de Nohant deviendra le lieu de toutes les expérimentations. George Sand collectionne avec son fils les minéraux et les insectes, élève des papillons. Elle réalise son herbier en collectant de nombreuses plantes pour en rechercher les propriétés. Elle tente l'expérimentation de la culture de plantes exotiques comme les ananas dans sa petite serre.

On l'a vu, le jardin est omniprésent dans la vie de George Sand et dans son œuvre, que ce soit son jardin personnel qu'elle cultive dans son cher Nohant ou celui de la terre toute entière qu'elle observe autour d'elle. Ce qui frappe c'est sa curiosité permanente et insatiable. Pour elle, la nature environne l'homme, il n'en est que le simple produit. Au fil de son vieillissement George Sand trouvera dans la nature un bâton qui l'accompagnera vers sa toute fin. Grâce à elle, la romancière acquerra ce dont tout être humain rêve d'acquérir dans son avance en âge : la philosophie de la contemplation. Elle écrira :

« Il y a des heures où je m'échappe de moi, où je vis dans une plante, où je me sens herbe, oiseau, cime d'arbre, nuage, eau coulante, horizon, couleur, forme et sensation changeante, mobile, indéfinie. Des heures où je courre, où je vole, où je nage, où je bois la rosée, où je m'épanouis au soleil, où je dors sous les feuilles, où je plane avec les alouettes, où je rampe avec les lézards, où je brille avec les étoiles et les vers luisants, où je vis enfin dans tout ce qui est le milieu d'un développement qui est la dilatation de mon être. »

Elle nous dira aussi en forme de conclusion philosophique :

« Regarder la vie agir dans l'univers en même temps qu'elle agit en nous, c'est la sentir universalisée en soi et personnifiée dans l'univers. Tout nous appartient, puisque nous appartenons à tout… »

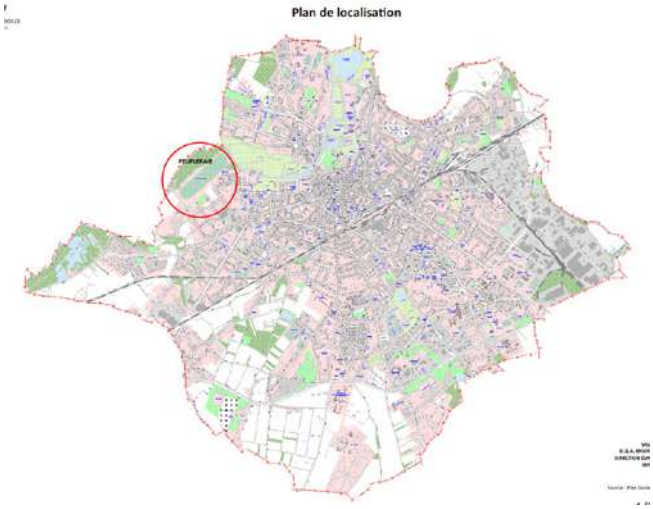
JARDINER AVEC LA FLORE LOCALE À L'HEURE DE LA TRANSITION CLIMATIQUE :

exemple de renaturation d'une ancienne peupleraie à Châteauroux le long de la Vallée de l'Indre

FABIENNE HOURGUÉ,
DGA Environnement et Espace Public Direction Espaces-Verts, Propreté, Déchets « Châteauroux Métropole »

LOCALISATION DU PROJET ET ENJEUX LIÉS AU SITE

Ancienne peupleraie (abattue entre juillet et décembre 2016) de 12,5 ha de superficie, située au nord-ouest de la ville à proximité de l'hippodrome du Petit valençay et de la Ville de St Maur, en bordure de rivière (Vallée de l'Indre).



Intérêt fonctionnel : enjeux forts

- Inondabilité : expansion des crues, recharge de la nappe,
- Préservation de la ressource aquatique,
- Corridor écologique + déplacement d'espèces phares,
- Zone refuge.

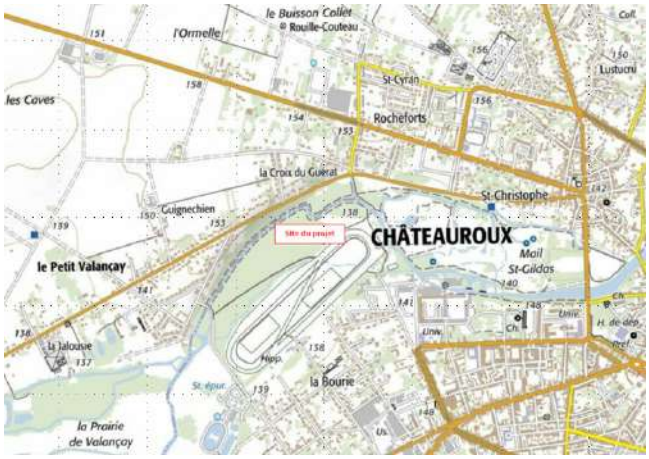


SCHÉMA GÉNÉRAL DU PROJET

Projet :

- Renaturer un espace ouvert en prairie de fauche,
- Restaurer voire renforcer les corridors écologiques,
- Améliorer l'attractivité pour les espèces des zones humides,
- Permettre la fréquentation par le public.

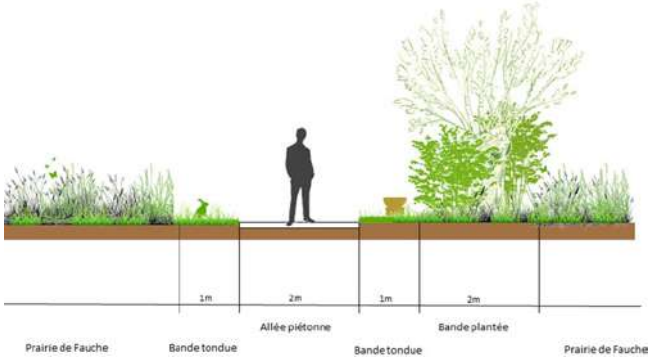
CHOIX DES ESSENCES

Un choix d'essences locales qui reprend les essences déjà présentes sur site, ainsi que des essences autochtones potentielles (strate arborée et arbustive).

Les essences proposées présentent également un intérêt soit par leurs baies pour la faune sauvage, soit pour leur caractère mellifère.

La marque «Végétal local» vise à garantir l'origine locale d'un végétal sauvage sur le marché.

- Qu'est-ce qu'un végétal sauvage et local ?
- Quels enjeux pour les territoires et la biodiversité ?
- Quelles applications possibles en ville ?



CHÂTEAUROUX
Métropole
REAMENAGEMENT DE LA PRAIRIE DE LA VALLA
ESQUISSE DE PRINCIPE
MARAIS SAINT-GILDAS
Piste de l'hippodrome
LEGENDE :
1 Ripisylve le long de l'Indre
2 Ripisylve de part et d'autre de la fausse rivière
3 Bosquet d'arbres
4 Mare
5 Allée principale
6 Frayères à brochets
7 Prairie de Fauche
0 25 50 75 100 m

L'ÉCOPARC DES CHÈNEVIÈRES À DÉOLS : UNE NATURE PRÉSERVÉE EN CŒUR DE VILLE

VIRGINIE GUERTAU
Technicienne à la Ville de Déols

La ville de Déols est située dans le département de l'Indre et la région « Centre - Val de Loire ». La commune s'étend sur 31,7 km² et compte 7 665 habitants depuis le dernier recensement de la population de 2017. Elle se situe au nord-est de Châteauroux et fait partie de l'agglomération Castelroussine depuis décembre 1999, qui regroupe 14 communes formant un ensemble de 80 000 habitants.

I. LA DÉCOUVERTE DU SITE

Laissé à l'abandon et servant de décharge à ciel ouvert depuis plusieurs années, l'espace de 22 hectares est localisé à proximité du centre historique de la ville. Il est limité par deux rivières, « l'Indre » et « la Ringoire », ainsi que par les vestiges de l'enceinte du mur de l'Abbaye Notre Dame de Déols construite en 917.

En 1989, Mr Blondeau, nouveau maire de la commune, fait réaliser un inventaire faunistique et floristique du site par l'association Indre Nature. Les conclusions de cette étude font remonter un patrimoine écologique exceptionnel.

II. L'ECOPARC DES CHÈNEVIÈRES

La préservation de la biodiversité s'est avéré une priorité pour l'équipe municipale en place, tout en faisant prendre conscience à la population des richesses de ce site. La création d'un parc écologique (Eco parc) a donc vu le jour sous l'appellation Ecoparc des Chènevières, faisant référence à la culture du chanvre cultivé par les moines de l'abbaye.

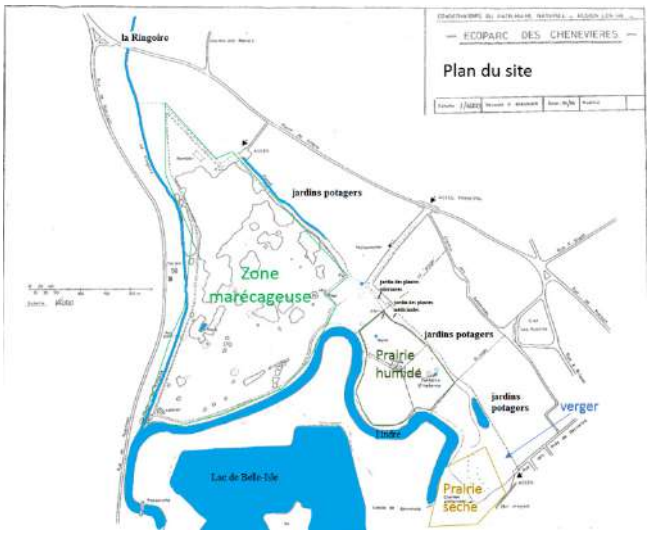
III. DESCRIPTION DU SITE

La zone marécageuse : 13 hectares

Gestionnaire : le Conservatoire des espaces naturels de la région « Centre - Val de Loire ».
Entretien : 4 chevaux Camarguais et 2 chevaux Konik Polski.

La zone prairie humide : 4 hectares

Gestionnaire : la Ville de Déols.
Entretien : 2 vaches Highland Cattle.
La zone prairie sèche : 3 hectares.
Gestionnaire : Ville de Déols.
Entretien : services municipaux.



IV. PATRIMOINE VÉGÉTAL PRÉSENT SUR LE SITE DE L'ÉCOPARC

Syringa vulgaris (1). Notons qu'il existe également un Hibiscus syriacus oiseau bleu et un Chaenomeles japonica localisés à l'entrée principale de l'écoparc. Ces plantes subsistent depuis l'exploitation de jardins par des particuliers avant 1950.

Salix alba (2)*:* taillés en têtard, ils ont une valeur historique et écologique, et sont présent s sur l'ensemble du site

Solidago canadensis (3)*:* planté certainement avant 1950 dans un jardin, a prospéré suite à l'abandon du site. Il est devenu dans les années 2000 une plante invasive. Présent dans la zone marécageuse sur une surface de 2 hectares, le conservatoire des espaces naturels de la région Centre Val de Loire a mis en place des actions afin de l'éradiquer.

(1)

(2)

(3)

(4)

(5)

(6)

(7)

(8)

PLANTES ADAPTÉES AUX MILIEUX HUMIDES

Lythrum salicaria (4) : présente sur la zone marécageuse, la prairie humide et les berges de l'Indre et de la Ringoire.

Caractéristiques :

- Pouvant atteindre 1.50 m de haut
- Plante médicinale antidiarrhéique également appelée herbe aux coliques.

Althaea officinalis (5) : présente sur la zone marécageuse, la prairie humide et les berges de l'Indre et de la Ringoire.

Caractéristiques :

- Pouvant atteindre 1.50m de haut
- Elle était utilisée pour créer les bonbons à la guimauve
- Plante médicinale

Symphytum officinale (6) : présente entre la zone marécageuse et la prairie humide

Caractéristiques :

- Plante pouvant atteindre 70 cm.
- Plante médicinale qui servait à consolider les os

Borago officinalis (7) : présente dans le jardin des plantes médicinales.

Caractéristiques :

- Plante pouvant atteindre 40 cm
- Plante médicinale utilisée contre le rhume et aurait des vertus anti-rides.

Filipendula ulmaria (8) : présente sur les bords de la ringoire.

Caractéristiques :

- Plante pouvant atteindre 1.50 m
- Plante médicinale, elle rentre dans la composition de l'aspirine.

Dipsacus fullonum (9) : présente sur la zone marécageuse mais seulement sur une partie sèche.

Caractéristiques :

- Plante pouvant atteindre 2 m
- Plante permettant l'alimentation des chardonnerets grâce à sa tête remplie de graines (500 graines)
- Ses feuilles en forme de réceptacle emprisonnent l'eau de pluie et permettent aux oiseaux de s'abreuver l'été.

(9)

PLANTES D'INTÉRÊT PATRIMONIAL

Plantes protégées au niveau régional :

Samolus valerandi (10),

Sanguisorbe officinalis (11)

Thalictrum flavum (ci-dessous)

Plante mal aimée

Urtica dioica (ci-dessous) : présente sur l'ensemble du site.

Cette espèce n'est pas reconnue à sa juste valeur. En effet, souvent considérée comme adventice, elle est supprimée, arrachée, masquée des zones d'espaces verts. Toutefois, elle peut être utilisée de diverses manières comme :

- L'alimentation (en soupe),
- Plante médicinale,
- Mais surtout c'est la plante hôte de beaucoup de papillons diurnes.

S'il n'y a plus d'ortie il n'y a plus de papillons, donc préservons-la.

NOTES

LE BERRY, TERROIR NOURRICIER

Quelle est la place de l'agriculture en Berry aujourd'hui ? Selon que l'on parle d'emprises, d'emplois ou d'importance économique, voire d'empreinte culturelle, la réponse ne sera pas la même mais force est de constater que l'agriculture continue d'y structurer le paysage. Dans l'Indre et le Cher, les terres cultivées couvrent plus de 60 % du territoire.

Les grandes cultures céréalières sont à présent les plus marquantes mais l'élevage, la vigne, les cultures vivrières sont encore très présentes. Qu'en était-il autrefois ? Qu'en sera-t-il demain avec la transition climatique ? Comment les paysagistes et les jardiniers adaptent-ils dès à présent leurs projets et leurs pratiques aux enjeux environnementaux et régionaux ?

Pour Talleyrand et George Sand, à Valençay comme à Nohant, les richesses naturelles de l'Indre ont été mises en valeur par des cuisiniers et des jardiniers de talent. D'autres professionnels ont pris le relais et la parole leur sera donnée pour expliquer comment porter haut les ressources locales. L'Indre est aussi terre de découvertes pour les botanistes avec des orchidées sauvages de toute beauté et terre de conservation pour les pomologues.

ÉDITION 2020

978-2-913793-49-1

Société Nationale d'Horticulture de France
S N H F

Publication de la Société Nationale d'Horticulture de France
84 rue de Grenelle 75007 Paris
01 44 39 78 78 • info@snhf.org • www.snhg.org