



Le Jardin de l'Orchidée

Sommaire

- p 1 : Le mot du Président
- p 2 et 3 : Article inclus dans le bulletin municipal
- p 4: Nos pommiers
- p 5, 6 et 7 : La renouée du Japon, plante invasive
- p 8 : Recettes de saison
Les relations avec le DCV

Chers adhérents et sympathisants,

Depuis le début de l'année, deux actions ont été menées en vue d'améliorer notre communication.

Tout d'abord, suite à la proposition faite par l'un des membres de notre association lors de l'assemblée générale, un **site Internet** a été construit par Elisabeth DOZIÈRE, afin de présenter nos actions, nos objectifs et notre fonctionnement . Vous le trouverez en ligne

à l'adresse suivante :

www.orchis-nature.com

Ensuite il est apparu nécessaire au bureau de moderniser le **logo** " orchis" dont la lisibilité n'était pas évidente. Le graphisme proposé par Dominique LABADIE règle ce problème.

Nous remercions Elisabeth et Dominique pour l'important travail qu'elles ont réalisé bénévolement.

Je vous rappelle la venue de nos amis anglais du DCV du 17 au 19 septembre.

D'ici là, bonnes vacances à tous et à toutes.

Le Président
Thierry MARAIS



Association jumelée avec le **D.C.V.**
Dorset Countryside Volunteers

ORCHIS
Siège social :
Mairie

50550 SAINT-VAAST-LA-HOUGUE

✉ orchis50@hotmail.com





Association jumelée avec le D.C.V.
Dorset Countryside Volunteers

ORCHIS

Siège social :

Mairie

50550 SAINT-VAAST-LA-HOUGUE

Courriel : orchis50@hotmail.com

☎ : 02 33 54 63 95



LA CHOUETTERIE épisode N° 6 printemps 2010

Gros Loquard rouge, Bénédicte, Pomme de Lestre, Claque pépins, Reinette de La Hougue, Petit Pigeonnet, Reine des Reinettes, Grasse lande, Paré, Radar Doré, Belle fille de la Manche... Quelques noms parmi les 33 variétés de pommes à couteau ou à deux fins que nous avons greffées sur le site de la CHOUETTERIE.

Petit rappel

Printemps 2009

Le syndicat d'eau décide d'une action de **REBOISEMENT** ayant pour objectif de développer le système racinaire des plantations...outil de filtration naturel des eaux de ruissellement sur la zone de captage de la source de la Chouetterie. Plus l'eau sera filtrée naturellement par les racines dans le périmètre de captage, moins elle nécessitera de traitement avant consommation. Moins chère sera la facture !!!!! Le principe d'une participation associative sur le verger et d'actions pédagogiques avec les enfants des **écoles de Quettehou et Saint-Vaast** est envisagé.

Septembre 2009

ORCHIS est déjà sur le chantier. Avec nos amis du D.C.V., près de 40 adhérents et sympathisants ont nettoyé et rouvert l'une des chasses donnant accès au site.

Octobre, Novembre, Décembre 2009

Préparation des parcelles à planter par le syndicat d'eau, l'ONF, et l'entreprise chargée des travaux. Les trous devant recevoir les porte-greffes sont réalisés.

Janvier 2010

En compagnie des élus des deux communes et du syndicat d'eau, sur le site de l'ancien verger, 33 porte-greffes sont mis en place et tuteurés.

27 février 2010 : plessage d'une haie aux abords du verger.

Mars 2010

En compagnie des techniciens de l'O.N.F. (Office National des Forêts) chacun des élèves de la classe de CM1 de Quettehou et des classes CM1 et CM2 de Saint-Vaast vient planter un arbre parmi les essences suivantes : frêne, chêne, bouleau ou sureau.





Le 27 mars 2010, avec les croqueurs de pommes de la Manche, nous plaçons 198 greffons de 33 variétés de pommes.

Greffage

- à l'ancienne (au foin et à l'argile)
- ou au mastic.

Mai 2010

Le printemps est là, la montée de sève en cours laisse entrevoir un fort taux de réussite sur les greffons...en espérant tout de même un peu de pluie (absente depuis le 4 avril !!!!!).

Un grand merci au **syndicat d'eau** qui a permis le développement de ces activités sur ce site, avec les participations de :

L'O.N.F.

Les Croqueurs de pommes

Les écoles de Quettehou et Saint-Vaast

L'école de la forêt

Les chasseurs de la F 32

Les Anglais du D.C.V.

Les adhérents d'Orchis

... et les citoyens promeneurs qui sont venus se joindre à nous.

Rendez-vous dans 3 ans pour de premiers prélèvements...

Guy GEFROY



Relations avec le DCV :

Nous étions 6 membres d'Orchis à travailler dans le Dorset avec nos amis Anglais le WE de la Pentecôte.

Nous sommes retournés à **TYNEHAM**, le « village fantôme » où nous étions en mai 2009 ; nous avons pu y constater l'évolution des travaux.

Lors des discours de fin de rencontre, Terry, le lien avec Orchis, a remis à Thierry notre Président, un courrier de Kevin COOK (Président du DCV), accompagné d'un don de 100 €

au profit du Marité, témoignant de leur reconnaissance pour l'invitation à visiter le vieux grément à Cherbourg en 2007 et à Saint-Vaast en 2009. Nous étions tous très émus de ce geste.



Thierry et Terry lors des remerciements respectifs.

Nos pommiers, nos pommes

Amis soyons des hommes,
Tous à la fois,
Chantons nos belles pommes
À pleines voix !
Tant que le Normand vivra,
Pomme, pomme, cidre, cidre,
Tant que le Normand vivra,
Pomme, pomme cidrera...

...écrivait Alfred Rossel pour conclure une chanson, très souvent chantée depuis. Mais le pommier, si commun en Normandie, pousse-t-il chez nous depuis toujours ?

Le pommier a élu depuis longtemps domicile en Normandie. Des écrits romains en témoignent. Le *sydre* fut introduit, au VI^{ème} siècle, depuis la Biscaye vers la Normandie, par des navigateurs dieppois. Ce sont les marins du Pays Basque, où l'on fabriquait le cidre (*sagarnoa* ou *sagardoa* en basque, littéralement *vin de pomme*) depuis l'Antiquité, qui le firent découvrir aux marins normands. Dès 1189, apparaît dans le Labourd le premier règlement écrit sur les pommeraies, suivi d'autres documents, ordonnances et décrets royaux de Navarre (principale province basque) sur les pommiers et le cidre.

Au XIII^e siècle, l'invention du pressoir favorisa l'essor de la production cidrière.

À la fin du XV^{ème} siècle, la Seigneurie de Lestre passa entre les mains d'Olivier de Chapedelaine qui la vendit à Guillaume d'Ursus qui n'était pas de notre région. Ce dernier était originaire du Pays Basque et avait suivi François 1^{er} lors de ses campagnes en Italie. Sa bravoure lui avait valu d'être naturalisé et de pouvoir acheter un domaine en Normandie. Pour aménager ses terres, il fit venir, de son pays d'origine, « des pommes d'épices » dont il tirait un cidre excellent. Il contribua à la culture des pommiers en Normandie. Dans le Calvados, il existe encore une pomme appelée « de Monsieur de Lestre ». François 1^{er}, se rendant dans le Cotentin en avril et mai 1532, vint rendre visite à son ami Guillaume d'Ursus dont le fief s'étendait jusqu'à Morsalines. Il apprécia le cidre provenant de ce domaine. La chronique rapporte que : « À Morsalines, en Cotentin, il y a une espèce de pommes qu'ils

appellent d'épice, desquelles on fait sidre☼ si excellent qu'il est par-dessus les autres. Le feu grand roy☼ François, passant par là en mil cinq cens☼ trente deux, en fist☼ porter en barreaux (Barriques ?) à sa suite, dont il usa tant qu'il put durer ». Lestre passe pour être le berceau de la pomologie normande.

(☼ : Mots orthographiés ainsi dans la chronique.)

La distillation du cidre donne une eau-de-vie, le Calvados, qu'ici nous nommons communément « la goutte ». L'acte de naissance du Calvados daterait du 28 mars 1553. C'est en effet à cette date qu'apparaît, dans les pages du Journal du Sire Gilles de Gouberville, gentilhomme du Mesnil au Val en Cotentin, le premier récit de la distillation de cidre en vue d'obtenir de l'eau-de-vie. Il a contribué à divulguer certaines variétés de pommes, en favorisant la pratique de la greffe. Certaines pommes, citées dans son journal, sont encore utilisées dans la fabrication du cidre qui tient aussi une grande place dans la cuisine normande.

Une certaine tradition fait du Cotentin une région cidricole. Julien du Paulmier écrit, en 1589, un Traité du vin et du sidre☼.

La recette est : « Pressez la pomme. Laissez son jus fermenter... et vous obtiendrez une boisson gouleyante et rafraîchissante. » Il convient de sélectionner les pommes et d'utiliser, au moins, trois variétés, pour faire un bon cidre : les acidulées, les douces, les douces-amères.

On connaît plusieurs sortes de cidres : selon qu'on laisse, ou non, la fermentation aller à son terme, avant la mise en bouteilles :

- en dessous de 3° d'alcool, on obtient un cidre doux encore assez sucré et au net goût de pomme, à consommer au dessert ;
- entre 3° et 5°, c'est le cidre demi-sec, ou brut, le plus répandu en France qui accompagne viande et poisson ;
- le cidre traditionnel, plus acidulé et peu sucré, titre généralement plus de 5°.

La pomme est, sur nos tables normandes, le fruit le plus répandu. Crue ou cuite elle constitue un mets de choix, en dessert, mais aussi en accompagnement de certains plats.

Anne-Marie Le Grand
À Valognes, le 19 juin 2010

La Renouée du JAPON :

une plante invasive.

Nombreux seront parmi nous ceux qui apprendront avec étonnement que cette plante, rencontrée souvent au cours de nos promenades et devenue presque commune, est une plante invasive.

Qu'est ce qu'une plante invasive ? ...définition : « c'est une espèce exotique, importée généralement pour sa valeur ornementale qui, en proliférant, transforme et altère les milieux naturels de manière plus ou moins irréversible ». Parmi les plantes importées dans nos régions, seules quelques espèces posent des problèmes d'invasion. Cela semble être le cas de la Renouée.

Dans cet article, nous avons choisi de cibler l'information sur la « Renouée du JAPON ». En effet celle-ci, comme sa « cousine », la « Renouée de l'HIMALAYA », va faire l'objet du **1 juin au 31 octobre 2010** d'une action de recensement sur le territoire de la Communauté de Communes du VAL de SAIRE, à l'initiative d'Emmanuel CORRE, Technicien cours d'eau, dont l'action sur les plantes invasives est une mission annexe à sa mission principale, la qualité de l'eau de la SINOPE et du VAUPREUX (nous allons revenir sur son rôle en fin d'article) . A priori la Renouée est constatée localement, et il semble que son développement ne soit pas réellement invasif dans le VAL de SAIRE. Il est pourtant nécessaire de le vérifier scientifiquement.

Tous renseignements sur cette enquête peuvent être obtenus auprès d'Emmanuel CORRE :

coursdeau@val-de-saire.com.

La méthode retenue sera d'avoir par commune 3 ou 4 correspondants qui devront parcourir son territoire, recenser et localiser la « Renouée », transmettre l'information.

Quelles sont les conséquences du développement invasif d'une plante comme la Renouée (plante ornementale en provenance du JAPON, introduite en EUROPE en 1925) ?

On pourrait penser que, finalement, il s'agit d'une plante comme une autre.

Mais une plante invasive se substitue à d'autres espèces, locales. Elle est très difficile à éliminer. Sa croissance rapide lui fait prendre le pas sur les autres espèces et elle contrarie donc la biodiversité. Sa dissémination étant essentiellement humaine, il y a cependant des moyens d'action et de prévention.

La Renouée... son système racinaire est « traçant », c'est à dire qu'il se développe de façon souterraine, et est résistant à l'arrachage. Constitué de rhizomes, celui-ci représente une réserve qui facilite la repousse après le fauchage. Elle se bouture très facilement. Le volume végétal donne l'illusion d'un bosquet, mais en réalité elle n'a pas de fonction « couvre-sol », donc elle facilite l'érosion, d'autant que, s'installant souvent à la suite de travaux, elle pousse souvent sur des sols déjà fragilisés.



Elle est facile à identifier : même **Guy GEFROY** a réussi, mais **Emmanuel CORRE** a dû lui montrer plusieurs fois.



Les feuilles de la Renouée
pauvreté
ressemblent un peu à celles du lilas...
sol »



On voit bien la
du caractère « couvre-
sol »

Si vous êtes intéressés par cette action, contactez donc Emmanuel CORRE à l'adresse Internet indiquée ci dessous, ou surveillez la presse locale, qui relaiera sa « montée en charge ».

coursdeau@val-de-saire.com



Cette rencontre avec Emmanuel CORRE, Technicien cours d'eau, (auquel on doit les éléments techniques de cet article) a été l'occasion de lui poser

quelques questions sur son rôle au sein de la Communauté de Communes du VAL de SAIRE.

Diplômé en études environnementales, son poste est partagé entre les deux Communautés de Communes, celle du VAL de SAIRE et celle de MONTEBOURG (à cause de la SINOPE...). Sa mission principale ? la mise en place d'un programme de travaux pluriannuel de restauration et d'entretien sur les fleuves côtiers que sont la SINOPE, dont la source se trouve sur la colline de MONTAIGU LA BRISETTE, et le VAUPREUX, qui trouve la sienne aux flancs de LA PERNELLE, ainsi que sur le GODEY, ce qui représente 95 km de cours d'eau . C'est une force de proposition pour les décideurs.

Historiquement, cette fonction, née dans les années 90, avait pour mission d'assister les agriculteurs riverains dans leurs obligations liées au Code de l'Environnement (Art.L215-14 "le propriétaire riverain est tenu à un entretien régulier du cours d'eau. L'entretien régulier a pour objet de maintenir le cours d'eau dans son profil d'équilibre, de permettre l'écoulement naturel des eaux et de contribuer à son bon état écologique ou, le cas échéant, à son bon potentiel écologique, notamment par enlèvement des embâcles, débris et atterrissements, flottants ou non, par élagage ou recépage de la végétation des rives.")

Maintenant cette mission se centre sur la qualité de l'eau du cours d'eau faisant l'objet du **contrat territorial** (*Contrat global pour l'eau côte Est Cotentin : L'action sur la Sinope est classée prioritaire*) : l'approche est beaucoup plus globale, même si elle se limite pour l'instant aux parcelles riveraines.

Comme le souligne Emmanuel CORRE, nombreux sont ceux qui s'étonnent en effet que la SAIRE –pourtant notre fleuve local le plus important – ne soit pas concernée à ce jour par ce type d' action. En fait, dans un premier temps seuls la SINOPE et le VAUPREUX ont été « ciblés ». En effet les courants marins locaux font que les eaux de la SINOPE et du VAUPREUX, loin de se disperser au large de la côte, vont au contraire se répandre sur les parcs à huîtres, et sur les plages de ce que les marins appelaient parfois « la mer de MONTEBOURG ». Il est important donc, sur le plan économique et sanitaire de mettre les moyens de la restauration de ces cours d'eau. Guy GEFFROY nous fait savoir que la signature d'une convention semblable à l'égard de la SAIRE est en cours auprès des Communautés de Communes concernées.

Il y aurait beaucoup à dire sur les actions nécessaires pour permettre la restauration et le maintien de la qualité de l'eau de nos rivières. La place dévolue à cet article ne permet pas de traiter à fond le sujet. Nous aurons l'occasion d'y revenir lorsque l'action que notre Association envisage de mener avec Albert JEANNE, Président de la Mouche de SAIRE et également membre du Conseil d'Administration d'ORCHIS, pour la construction d'un abreuvoir à animaux sur la SAIRE aura progressé.

Philippe PESNELLE

**Une petite recette d'été
pour un buffet ou à l'apéro :**

Faire un caramel très clair, à peine coloré, avec **100g de sucre** et 2 cuillérées à soupe d'eau.

Piquer **des tomates cerises** sur un cure-dent en bois.

Préparer un ramequin avec **des graines de sésame**.

Tremper la moitié de la cerise dans le caramel et de suite avec un mouvement de rotation l'envelopper de graines.

Présenter ces tomates déguisées en "**pommes d'amour**" piquées sur **une demi-pomme** retournée sur une assiette.

Effet de surprise garanti !

et pour le dessert :

Faire fondre **80g de beurre**, lorsqu'il est bien chaud ajouter **100g de vergeoise ou de cassonade** et faire un caramel ajouter **les pommes en lamelles**.

À l'aide de deux cuillères en bois, bien les enrober de caramel. La cuisson est rapide, les pommes doivent être chaudes, avec l'intérieur encore un peu croquant.

Présenter de suite sur une assiette avec **une boule de glace à la vanille**. Le mélange des saveurs chaudes et froides est un régal.

À essayer sans tarder !



Nous recevrons le WE du 17 au 19 septembre nos amis du DCV avec lesquels nous travaillerons vraisemblablement sur Quettehou. Toute personne intéressée par cet échange franco-anglais peut participer. Il n'est pas indispensable de parler anglais.

Il s'agit de recevoir (2 nuits, 2 petits déjeuners et un repas du soir) un membre du DCV, ou aider à l'intendance (pique-nique et repas), ou au covoiturage...

Renseignements ☎ 02 33 54 40 00 ou ✉ orchis50@hotmail.com



Consultez notre site Internet à l'adresse

www.orchis-nature.com

Vous y trouverez les dates et lieux de rendez-vous pour les chantiers, les commissions, le lien avec le site du DCV...