

EN CROQUANT DES POMMES

AVEC POMICULTEURS ET HORTICULTEURS

LE moyen de ne rien savoir, c'est de vouloir apprendre tout à la fois" a écrit la célèbre romancière française George Sand. Le journaliste, fut-il le plus curieux, le plus sagace au monde, dût-il être doublé d'une technique agricole très avancée, ne saurait faire seule visite sur une ferme expérimentale se mettre parfaitement au courant de toutes les expériences qui s'y poursuivent, et en faire une analyse qui soit à point et logique.

Je suis déjà allé à Cap Rouge avec des groupes d'aviculteurs, nous parlions alors pondeuses, chapons, sélection, contrôle de ponte, etc. J'y suis retourné avec des Jeunes Éleveurs, vous imaginez qu'alors nous parlions troupeau, alimentation, lutte contre les maladies infectieuses du bétail, choix de bons taureaux et de toute la kyrielle des choses qu'il faut faire et ne pas faire en élevage de bovins pour parvenir à posséder des troupeaux qui se tiennent debout, et donnent suffisamment de liquide blanc ou de chair rouge pour laisser un profit à l'exploitant.

Cette semaine je suis retourné à Cap Rouge. Cette fois avec un groupe de pomiculteurs savants et d'autres cultivateurs du district qui ont attrapé la maladie de la pomme—je ne dis pas qu'ils en mourront pourvu qu'ils prêtent quelque attention au "hardpan", nous traduirons plus loin—puis—avec des maraichers qui veulent s'organiser pour profiter de nos marchés en fournissant ce que le consommateur désire, et mettre un terme de cette manière, aux importations des autres provinces qui font la pluie et le beau temps dans des centres de consommation que nous pourrions facilement alimenter, à condition d'organiser la vente des produits maraichers coopérativement, de cultiver des variétés de légumes qui assurent un rendement suffisant de produits numéro un et en respectant les règlements de classification imposés par le temps et les coutumes; être de son temps, en un mot, mettre fin un bon jour à cet entêtement de s'obstiner à offrir du noir à une clientèle qui insiste pour avoir du blanc et qui ne se gêne pas d'aller le quêrir où elle peut le trouver au détriment de nos producteurs de légumes.

C'est donc vous dire qu'à ma troisième visite au domaine de M. Chas.-Ed. Ste-Marie, tout en croquant des pommes, (doit-on porter cela au compte de la gourmandise ou à la tentation que provoque le beau rouge vin ou écarlate, si uniforme des belles variétés de fruits que nous rencontrons dans le verger de la Station Expérimentale, par une aussi belle journée de septembre, nous en avons croquées qui n'étaient pas parvenues à maturité) nous avons augmenté encore la somme de nos connaissances en horticulture moderne. Nous vous irez à Cap Rouge, aussi bien qu'à n'importe quelle station expérimentale, plus vous verrez du nouveau, plus vous apprendrez de quoi d'utile et puisque vous n'étiez pas du groupe privilégié de mercredi dernier, je ferai de mon mieux pour vous faire part des choses vues et de celles dont les techniciens ont parlé.

AU VERGER

Pour être exact, M. Ste-Marie attendait à la ferme un plus fort groupe de producteurs du district de Québec, cependant il ne pouvait désirer gens plus intéressés et attentifs à l'étude des pro-

blèmes que comportait le programme.

Un mot de bienvenue, ça nous met plus à l'aise, puis nous nous dirigeons au verger, en nous arrêtant quelques instants au champs où se poursuivent diverses expériences sur la culture d'un légume-fruit qui a beaucoup de vogue en ce moment: la tomate. A Cap Rouge c'est l'endroit idéal pour en voir une infinité de variétés cultivées sur terre chaulée et non chaulée, avec fertilisants ou sans fertilisants, avec tuteurs ou sans tuteurs.

Les diverses expériences ne datent pas d'assez longtemps pour tirer des conclusions positives et décisives, en ce qui concerne l'emploi de phosphate et de chaux comme fertilisants ou encore avec des engrais complets à dosage différents en ce qui concerne la potasse comme les 2-12-10 et 2-12-6. Par ailleurs il est reconnu que la variété de tomates Early Anna bien que hâtive ne donne pas suffisamment de fruits No 1, on a pratiquement mis cette variété à l'index pour lui préférer la Bonny Best qui promet beaucoup comme fruit à maturité hâtive et dont la forme est toute désignée pour se classer No 1.

Plus tard, M. O. Van Nieuwenhove, instructeur horticole qui collabore avec M. Ste-Marie pour trouver les solutions pratiques à plusieurs problèmes de production de bonne qualité, nous parlera d'une variété italienne de tomates qu'il est à expérimenter. Des pieds de cette variété, ont donné une forte quantité de tomates dont 90% de No 1.

Le producteur aurait tort de porter toute son attention à la rapidité de maturation sans tenir compte de la conformation du fruit et du pourcentage de numéro un qu'il peut retirer de sa récolte.

Vous pouvez aimer les tuteurs ou ne pas les aimer: nous comprenons que la préparation de piquets, la pose, l'attachage du plant comporte du travail, cela demande plus de temps, même de l'argent lorsque nous n'avons pas le bois voulu pour les préparer ou encore lorsque, comme à Cap Rouge on emploie une baguette métallique. Ce qu'il y a de vrai, par exemple, c'est que la culture avec tuteurs permet au maraicher de récolter plus de fruits durant le premier mois de la cueillette que s'il laisse le plan s'étendre sur le champ. D'autre part le plant attaché fournit, cela va de soi, un fruit net, non taché. A vous de juger s'il vaut la peine de cultiver avec tuteurs.

PARLONS DE POMMES ET DE "HARDPAN"

On ne peut pas considérer le site et le terrain qu'occupe le verger de Cap Rouge comme étant de première classe, ce qui est certain c'est que les régisseurs de cette ferme ont tiré le meilleur parti possible de ce qu'ils avaient entre les mains. Mercredi, nous pouvions nous rendre compte, à voir les troncs de pommiers qu'un grand nombre d'arbres durent être abattus par suite des dommages soufferts durant l'hiver 1933-34. "Et nous n'avons pas encore fini d'en abattre" déclarait M. Ste-Marie, c'est-à-dire que certains arbres qui portent une récolte encore cette saison-ci sont atteints de maladie et appelés à disparaître.

La plantation du verger de Cap Rouge date de 1914. On cultive une cinquantaine de variétés. La pomme Fameuse

est celle qui a le moins résisté aux rigueurs des hivers 1917-18 et 1933-34. Cette variété est complètement disparue à Cap Rouge. M. Maurice Talbot, pomiculteur de la province disait plus tard que le glas de cette variété est sonné dans notre province.

AU SUJET DE "HARDPAN"

Au centre du verger les visiteurs s'arrêtent tout près d'un tas de terre; une fosse d'environ deux pieds de profondeur est creusée sur une assez bonne distance. Au centre, de loin nous voyons un pommier qui fût probablement très beau jadis; aujourd'hui les feuilles sont desséchées; nous y voyons quelques fruits ratatinés gros comme une petite "pomme d'amour" tout au plus.

Là M. Ste-Marie veut nous montrer qu'est-ce que c'est que le fameux "hardpan". Il en a été grandement question lors du congrès d'été de la Société de Pomologie aux vergers "mammoth" des planteurs de Freleighsburg. "Hardpan" veut dire, une couche de glaise qui se trouve placée à peu de profondeur de la surface du sol, immédiatement sous la couche de terre meuble. Cette terre compacte imperméable, ne permet pas aux racines de pénétrer dans le sol en profondeur, elles doivent s'étendre verticalement presque à fleur de la surface. Ainsi placées les racines ne peuvent s'alimenter raisonnablement, car il convient de ne pas oublier que les pommiers ne se nourrissent pas seulement par leur feuillage, c'est dans le sol que l'arbre comme les autres plantes trouve à manger.

Le terrain ainsi affublé d'une couche de glaise à peu de profondeur, n'est pas propice au pommier, la vie de l'arbre est considérablement abrégée. A Cap Rouge, le spécimen qu'on nous a montré de pommier dont les racines reposent sur cette couche de terre compacte n'a vécu que 20 ans. La récolte globale de l'arbre fût de dix barils. Les gens qui s'y entendent en pomiculture ne furent pas lents à déclarer, sans aucune gêne, que ce pommier n'avait pas payé ses frais d'entretien. Il faut donc conclure qu'il n'y a pas que des vaches pensionnaires, mais aussi des pommiers qui ne rapportent aucun bénéfice surtout si vous les plantez sur un terrain où vous les exposez à geler des pieds. Le terrain propice à la culture d'un verger profitable doit bien s'égoutter. Donc avant de décider de planter un verger, vous avez le devoir de vous assurer si le terrain dont vous disposez est convenable à cette culture.

Il se fait de nombreuses expériences depuis trois ans à Cap Rouge, afin de déterminer sous quelle forme l'azote peut être fourni le plus avantageusement. Plusieurs sections du verger fertilisées soit avec du nitrate et superphosphate, nitrate et potasse ou avec des engrais complets de diverses formules, sont sous observation. Jusqu'à présent aucune différence manifeste entre ces différentes manières de fertiliser n'a été signalée. Plus tard, il sera sans doute possible de tirer des conclusions profitables aux producteurs, nous dit M. Ste-Marie.

Nous avons constaté, chez les arbres normaux qui ont résisté aux hivers 1917-18 et 1933-34 les bons effets des arrosages. L'état de la récolte, la beauté du fruit nous laissent entendre que les arbres furent bien protégés contre les insectes et les maladies. En fait, on a

fait, cette année, six arrosages à Cap Rouge.

FRAMBOISES ET PRUNES

Nous sommes revenus du verger en passant par la framboisière. Les variétés Adams, Viking et Herbert sont jusqu'ici celles qui donnent de bonnes récoltes. L'an prochain le régisseur se propose d'affecter environ 1/80ème d'acre à chacune des variétés de framboisiers connues, elles seront cultivées chacune selon les meilleures méthodes, y compris les arrosages, mais contrairement à ce qui a été fait jusqu'à présent, les plants qui pourraient être affectés de maladie ne seront point enlevés, ceci dans le but d'établir quelles sont les variétés et les plus résistantes aux maladies communes du framboisier.

Aux pruniers, assez belle récolte, fruit pas assez mûr pour y goûter, mais les arbres vont bien.

Vous avez là résumée la partie du programme consacrée à l'étude sur place. D'ici peu, par les expériences qui se poursuivent à Cap Rouge et qui aboutiront à des résultats bons ou mauvais, les cultivateurs seront renseignés sûrement sur des problèmes importants, et dont de bonnes solutions aideront à améliorer les conditions de production.

L'APRES LUNCH

Les autorités de Cap Rouge ont servi un lunch substantiel et délicieux, après quoi M. le régisseur a présidé à l'assemblée.

"Je souhaite la bienvenue aux cultivateurs et au personnel du Ministère provincial de l'Agriculture" dit M. Ste-Marie. Je regrette l'absence de M. Davis, horticulteur du Dominion et de M. J.-H. Lavoie, horticulteur provincial avec qui nous faisons du bon travail, non seulement sur la ferme ici, mais chez quelques producteurs du district et je tiens à remercier M. Lavoie, représenté ici par plusieurs spécialistes du service qu'il dirige, de l'excellente coopération qu'il nous donne.

M. Ste-Marie a un mot aimable pour tous, mais plus particulièrement pour M. le curé Ovide Godbout de Charlesbourg qui accompagnait l'agronome régional M. Emile Gauthier et quelques maraichers de ces paroissiens.

"Nous avons préparé un exhibit des diverses variétés de légumes que nous cultivons ici. Nous vous invitons à le regarder. Nous ne recommandons pas toutes ces espèces, si nous les plaçons sous vos yeux c'est dans le but de vous familiariser avec chaque type".

MM. Geo. Maheux, Omer Caron, Maurice Talbot, Emile Gauthier et Omer Van Nieuwenhove, du Ministère de l'Agriculture ont adressé la parole ainsi que M. le curé Godbout et un pomiculteur maraicher du comté de Lévis, que nous plaçons parmi nos vétérans et nos plus expérimentés du district, M. Benjamin Paquet de St-Nicolas de Lévis.

Au nom des cultivateurs réunis à Cap Rouge. M. Paquet a remercié M. le régisseur, le personnel de la ferme et les techniciens des choses précieuses qu'ils ont enseignées au cours de la journée.

La semaine prochaine, l'espace nous y astreignant, nous nous occuperons de la partie parlée de cette journée d'étude et d'observation.

Le séjour à Cap Rouge est toujours si

(Suite à la page 377)