

## SOMMAIRE

- p 1  
 . Editorial  
 . Une journée rien que pour le Cormier : une réussite !
- p 2  
 . Des cormiers dans les Hautes-Alpes
- p 3  
 . Cormiers forestiers : un exemple sarthois  
 . Un lotissement baptisé « Les Cormiers »
- p 4  
 . Un autre nom pour les cornes : poires de lune  
 . Comment s'appelle Sorbus domestica en Bourgogne ?  
 . Une bien mystérieuse application des cornes vertes
- p 6  
 . Notre recette de confiture de cornes
- p 7  
 . A propos des fruits blets  
 . Tentez vos semis de cormier
- p 8  
 . Vie de l'association  
 . Les prochains rendez-vous du Cormier

### Association CORMIER Sorbus domestica

10, rue de la Prairie 72400 La Ferté-Bernard

Siège social : mairie de CORMES 72400

Renseignements auprès d'Evelyne Moinet, présidente

[moinet.radigue@wanadoo.fr](mailto:moinet.radigue@wanadoo.fr)

02 33 73 17 82.

Site web :

<http://www.cormier-sorbusdomestica.com>

## Editorial

*Pousse après pousse, feuille après feuille, l'association CORMIER Sorbus domestica poursuit sa croissance. Le soutien apporté par ses adhérents fournit les nutriments, la lumière et l'eau nécessaire à son développement, sans hâte mais suivi de près par les membres du conseil d'administration qui veille à sa bonne santé.*

*Merci à vous tous qui permettez de faire vivre votre association et contribuez à renouveler l'intérêt pour le Cormier dont nous avons encore tant à apprendre, ainsi que le montre cette deuxième lettre d'information!*

## Une journée rien que pour le CORMIER : une réussite!

*Evelyne Moinet*

L'association CORMIER Sorbus domestica tient à remercier chaleureusement le Parc Naturel Régional du Perche pour son accueil et sa collaboration tout au long de l'organisation de cette journée du Cormier qui s'est tenue le 17 novembre 2018 à la Maison du Parc (Nocé – Orne), tout particulièrement l'équipe du Parc qui a œuvré avec compétence, patience, intérêt soutenu et suivi indéfectible : faut-il citer Delphine, Fabrice, Camille, Jonathan ? Mais aussi tous les bénévoles qui ont offert leur disponibilité, leurs contributions et leurs connaissances. Cette journée est une construction collective et associative, qui poursuit une aventure engagée en 1998 par la SEPENES (Société d'Etude et Protection de l'Environnement du Nord et Est Sarthe) alors que nous nous intéressions au cormier dans le cadre de l'inventaire des arbres



remarquables de la Sarthe. Le propos de cette journée était d'élargir notre attention portée au cormier, attention partagée par de nombreuses régions de notre pays, mais aussi par nos voisins européens et méditerranéens. La culture du cormier est transfrontalière, et présente des aspects variés suivant les terroirs où elle s'est implantée, bocage, pays de vigne, région méditerranéenne, etc.

Les usages principaux du cormier sont bien connus : son bois, ses fruits. Ajoutons aujourd'hui un nouvel usage, celui de rassembler autour de lui, de fédérer et de créer un réseau de sympathisants et d'acteurs pour sa valorisation et sa protection. Cette journée en fut la preuve, avec ses visiteurs et participants venus des 6 angles de l'hexagone, d'Alsace, de Bretagne par exemple, et d'un peu plus loin, de République tchèque. Le cormier a une grande capacité à susciter engouement et conviction.

Suite à un don de Jean-Pierre Jacob, l'association CORMIER *Sorbus domestica* a eu la joie d'offrir un jeune cormier qui a pris place auprès du manoir de Courboyer. La première représentation du cormier dans le grand ouest, une enluminure dans le livre d'heures d'Anne de Bretagne, est contemporaine de la construction du manoir : le début du 16<sup>e</sup> siècle. Notre jeune protégé ne sera donc pas désorienté dans ce magnifique cadre percheron. Ce jeune arbre en devenir veut rappeler l'importance qu'a eue le Cormier dans l'espace rural percheron, importance qui a perduré jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle.

Cette plantation est aussi destinée à symboliser son « renouveau », dans le Perche et dans beaucoup d'autres terroirs français. Nous sommes convaincus que le *Sorbus domestica* y aura de nouveau sa place qui se partagera sans doute entre : biodiversité, environnement, culture, économie et vivre ensemble.

Pour un retour en images sur cette Journée : [www.cormier-sorbusdomestica.com](http://www.cormier-sorbusdomestica.com)

Réactions des visiteurs et lecteurs :

*Belle journée sur cet arbre aux multiples vertus.* J. (Bellême, Orne)

*Bravo pour cette première journée du cormier. Vive la renaissance !* Joffrey Deschamps (Eure-et-Loir)

*Bel oiseau rare aux multiples talents. Le cormier revient pour longtemps !*

*Dans les Landes, des canes et des pipes sont fabriquées en cormier.* Jacques (Le Theil-sur-Huisne, Orne)

*Merci pour la lettre d'information n°1. Ainsi le cormier n'est pas un habitant de Cormes (72) ? Ah, on en apprend tous les jours...* Lewis Titi (La Ferté-Bernard, Sarthe)

### Des cormiers dans les Hautes-Alpes

*Jean-Pierre Jacob*

Octobre 2016 : En vacances dans le département des Hautes-Alpes à 15 km de Gap chez ma fille à La Roche Des Arnauds, nous étions partis faire une marche en montagne.

Au retour de cette promenade sur un sentier qui menait à coté de la maison de ma fille, j'aperçus de loin un arbre coloré dans les ronces et les épines noires, je sortis du sentier pour voir de plus près : les couleurs qui se dégageaient étaient en fait des fruits. Je reconnus de plus près les feuilles et chose extraordinaire, je venais de croiser mon premier « Cormier » en Hautes-Alpes avec des fruits en forme de poire de 25 à 30 mm de diamètre !



Ma fille connaissait le propriétaire du pré qui est ici en résidence secondaire. Je pris contact avec lui et nous avons parlé et échangé au sujet de cet arbre qu'il avait sur sa propriété et qu'il ne connaissait pas.

Je lui vantai toutes les qualités et la rareté de cet arbre et pus constater lors de mon excursion suivante que le cormier était dégagé des ronces et des épines noires et j'en fus très réjoui. Je lui offris le livre sur le cormier avec grand plaisir.

Je pris contact avec des forestiers et le service du Conservatoire Botanique National Alpin de Charence à coté de Gap, pour apprendre que le cormier, appelé ici « Sorbe », n'était pas du tout rare dans la région et qu'en forêt, il vivait en symbiose avec les pins et les chênes.



Département des Hautes-Alpes

Depuis, après la rencontre avec différentes personnes âgées, je constate que la « Sorbe » faisait partie de la culture locale et était à l'époque présente dans toutes les fermes, très utilisée en boisson et alcool avec le fruit (qui rend fou), ainsi que son bois pour l'outillage.

Sur la commune de la Roche-des-Arnauds, j'ai pu repérer à ce jour cinq autres cormiers ainsi que des jeunes issus de semis naturels.

Voici le récit d'une belle découverte dans le pays de la Sorbe, là où même s'il reste beaucoup d'arbres, les traditions de sa culture et l'exploitation de son fruit, de son bois se perdent.

En espérant qu'un jour grâce à l'association CORMIER, les amoureux de la nature en Hautes-Alpes redécouvrent et replantent des cormiers pour les générations à venir.



Département de la Sarthe

**Cormier forestier : un exemple sarthois**

Lundi 25 mars, les membres du conseil d'administration de l'association CORMIER *Sorbus domestica* ont été reçus par le président de l'association Forêt Privée de France, A. d'Amécourt, à Avoise (Sarthe) afin de découvrir la place du cormier dans une forêt privée. Nous avons observé notre arbre en bonne place associé à d'autres essences dans une parcelle âgée d'une dizaine d'années, où il forme de beaux sujets. Mais aussi des individus isolés de très belle venue, probablement issus de semis naturel, et soigneusement favorisés par le propriétaire, dans une parcelle plus ancienne.

**Un lotissement baptisé « Les Cormiers » à La Quinte ( Sarthe)**

Cherchant un nom pour leur nouveau lotissement dans leur commune située à l'ouest de la ville du Mans, préfecture de la Sarthe, les membres du conseil municipal entendirent parler du cormier un par hasard, mais l'adoptèrent aussitôt. Afin de paysager le lieu en cours d'aménagement, le maire et le premier adjoint ont fait le déplacement pour se procurer une dizaine de jeunes plants issus de nos semis d'arbres locaux dans le département de l'Orne.

Nous souhaitons à ces jeunes cormiers bon enracinement sur leur nouveau sol sarthois !

**Un autre nom pour la corne : *poires de lune***

« Dans le pays d'où je viens, on appelait « *poires de lunes* » les petits fruits durs, âpres et parfumés du cormier.

Au mois d'avril, les bouquets blancs de ses fleurs minuscules, aux étamines rayonnantes, étoilaient les premières nuits tièdes.

Était-ce vraiment là le verger des gracieux animaux nocturnes qui font ployer les branches pour mordre les cornes de leurs dents pointues ou bien le dessert de gnomes si vieux qu'on a oublié jusqu'à leur nom... ?

Les paysans, qui connaissaient sur le bout du doigt chaque ligne du livre de la Nature, prétendaient que seule la clarté de la lune avait le pouvoir de les faire mûrir et de farder d'un rose délicat leur pôleur verte. »

Anna SETNOF *Souvenirs et légendes, La Revue de Paris, 1857*  
 Source : L'Herbier Littéraire – Marthe Seguin-Fontès, communiquée par Florence Charon

**Comment s'appelle *Sorbus domestica* en Bourgogne ?**

Alain Desbrosse

En Bourgogne, *Sorbus domestica* est appelé *cormier* dans l'Yonne, *corbier* dans la Nièvre, *sorbier* dans le Mâconnais et l'Ain, *épeuriot* et ses déclinaisons en Côte-d'Or.



Départements correspondant à la Bourgogne : Yonne, Nièvre, Saône-et-Loire, Ain, Côte-d'Or.

La diversité des appellations en Bourgogne s'explique par la position de carrefour de cette région, à la limite des langues d'oc (*sorbier*) et d'oïl (*cormier*, *corbier*). Le terme *épruyé* et ses nombreux dérivés

issus de la culture orale est l'appellation en patois qui signifie *petite poire*. Il y a encore quelques vieux paysans bourguignons qui l'utilisent sur la côte chalonaise ou de Beaune.

**Une bien mystérieuse application historique des cornes vertes...**

Arnould Nazarian



Il ne s'agit désormais plus seulement de sauver les cormiers anciens, il faut aussi préparer l'arrivée des fruits des milliers de cormiers plantés en agroforesterie pour la valeur future de leur bois. C'est pourquoi je n'hésite plus à contacter des artisans pour leur parler des applications possibles des cornes.

Or une utilisation historique de certains fruits astringents (pommes/poires sauvages, coings, prunelles...) est pratiquement oubliée et donc forcément un peu mystérieuse. Et les cornes cueillies dans les arbres avant complet mûrissement seraient le fruit le mieux adapté à cette pratique.

Nos amis allemands du Hesse consomment autour de Francfort-sur-le-Main leur boisson préférée qui est un cidre de pommes non pétillant (*Apfelwein*). Une partie de cette production est additionnée de jus de cormes et vendue sous le nom de *Speierling Apfelwein*. Le prix en est doublé ou triplé mais c'est assez recherché. Pendant longtemps j'ai pensé que cela améliorerait la saveur. Cependant un éclaircissement du cidre (collage) ainsi que la possibilité d'une garde plus longue sont souvent mentionnés.

Dans un texte de 2007, Heiko Fischer, pomologue habitant cette région, présente l'origine de son intérêt pour les cormiers dont il est devenu un des grands spécialistes. En 1994 il a perdu 200 litres de cidre qui avait pris une consistance huileuse et une odeur de vinaigre ("maladie de la graisse des vins"). Selon des anciens, s'il avait ajouté un peu de jus de cormes vertes, autrement dit cueillies dans les arbres avant qu'elles ne tombent, cela ne serait pas arrivé. Depuis il confectionne son cidre avec du jus de cormes vertes sans aucun autre traitement tel que pasteurisation, filtration, sulfitage... Son cidre qui a une très jolie couleur reste cependant parfait au moins d'une saison à l'autre, car selon lui il convient de le boire durant sa première année. Lors d'une visite fin juillet 2018, il m'a expliqué toute la procédure : "*Natur pur*" comme il dit.

Or certains auteurs contemporains allemands affirment que s'il y a des cormiers là où il y a, ou avait, de la vigne, c'est que les viticulteurs de l'ancien temps appliquaient ce traitement également au jus de raisin. La France étant le pays du vin, cette piste m'a intéressé.

Quelques recherches bien ciblées m'ont permis de trouver deux mentions dans la littérature française du 19<sup>e</sup> siècle. M. Dubois, pharmacien, qui a fait des essais et donne un mode d'emploi, écrit ainsi en 1830 que "*les vins ne sont nullement altérés et n'acquièrent ni couleur sensible, ni odeur, ni saveur étrangère*". En 1899 un botaniste écrit que les cormes vertes sont recherchées par les paysans du Limousin pour ajouter leur jus au jus de raisin. Ma trouvaille la plus récente concerne Malesherbes qui a noté (mais peut-être pas compris) une pratique semblable par les cidriculteurs normands du 18<sup>e</sup> siècle.

Par ailleurs *Le Traité du Cormier* (E. Moinet, 2009, p. 38,39 et 77) cite un article de 1898 de M. A. Truelle intitulé *Note sur l'emploi des Fruits du Sorbus domestica* rédigé par celui-ci après une recherche bibliographique exhaustive dans les ouvrages et articles botaniques existants à son époque. En particulier il s'appuie sur des textes allemands qui décrivent l'utilisation des cormes vertes pour la protection du cidre. Et peut-être aussi important pour nous, il cite un auteur espagnol qui évoque l'utilisation de cormes par les viticulteurs ibériques pour améliorer leur vins !

Armé de ces informations, j'ai contacté un viticulteur alsacien (« Bonjour Jean-Marc ! ») travaillant sans sulfites ni aucun produit chimique de synthèse. Il semble très intéressé. Il a l'avantage d'habiter à quelques kilomètres de Marmoutier (Bas-Rhin), la capitale française des cormiers anciens. Et j'espère avoir éveillé l'intérêt de un ou deux autres viticulteurs qui ont eux aussi des cormiers à disposition (« Bonjour Morgane et Benoît ! »).

Bien entendu j'espère que cette pratique remise au point rencontrera la demande des consommateurs pour des vins dits "naturels", c'est-à-dire sans les quelques dizaines de molécules autorisées par la loi. En cas de succès, ce serait très intéressant pour nos arbres préférés. En effet environ 1% en volume de jus de cormes suffit à protéger cidres et vins (et bières ?) des fermentations secondaires oubliées depuis l'introduction de la chimie moderne. La demande en cormes resterait relativement faible en attendant l'arrivée des cormiers d'agroforesterie. Ensuite les Français auraient quelques dizaines d'années d'avance sur leurs confrères internationaux, le temps que ceux-ci comprennent puis plantent des cormiers et en récoltent les fruits...

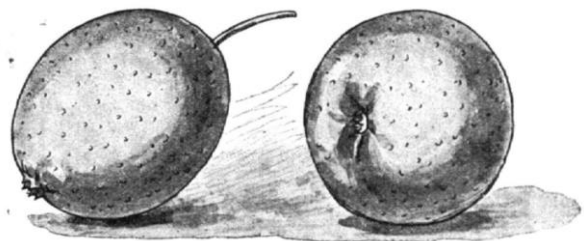


Illustration extraite de « *Der Speierling, Sorbus domestica, L.* » de A. Rehder 1897

En cas d'intérêt pour ces découvertes, ne pas hésiter à me contacter, je me tiens à disposition pour fournir d'autres détails, en particulier les textes du 19ème siècle évoqués ci-dessus et la procédure de Heiko. Mais retrouver cette technique et surtout mener les essais, ce n'est pas moi qui pourrai le faire. Puis il restera la lutte avec le législateur qui aura beaucoup de mal à remplacer "contient des sulfites" par "contient du jus de cormes" sur les étiquettes de vin, cidres et peut-être autres boissons !

(A suivre avec les références documentaires et un descriptif de la procédure) [arnould.nazarian@gmail.com](mailto:arnould.nazarian@gmail.com)

### Notre recette de confiture de cormes

Pour faire suite au premier concours de confiture de cormes du 17 novembre 2018 qui a rencontré un vif succès, nous vous confions nos secrets de fabrication de la confiture de cormes.

Ramassez sous votre cormier préféré un plein panier de cormes. Pour cuisiner cette savoureuse confiture, les cormes seront bien blettes.



*Avant cuisson, ajout d'un peu d'eau sur les cormes blettes dans la bassine à confiture.*

**Pour faire blettir les cormes:** laver au préalable les fruits non mûrs, bien égoutter, les étaler sur un plateau ou dans un cageot avec un papier ou un tissu au fond, et recouvrir soigneusement d'un voile (tulle, gaze) pour protéger de la mouche du vinaigre (*Drosophila funebris*). Surveiller et éliminer au fur et à mesure les cormes qui blanchissent (début de moisissure).

Lorsque les cormes sont devenues brunes et souples, elles sont prêtes pour la transformation.

Les cormes blettes se conservent bien au réfrigérateur, il est possible de les congeler.

1 - Préparez une pulpe avec des cormes crues ou cuites au préalable. Dans ce cas, placez les cormes dans la marmite à confiture, versez un peu d'eau, et laissez cuire une dizaine de minutes.

Passez les cormes au moulin à légumes pour éliminer les pépins et les queues. Conservez le jus de cuisson pour assouplir la pulpe obtenue si besoin.

Avec le moût obtenu qui contient de précieux pépins, tentez des semis au jardin ou sur votre balcon. Ou trouvez un preneur.

2 – Versez un kilo de pulpe dans votre marmite, ajoutez entre 500 et 700g de sucre.

3 - Accommodez selon vos goûts : vanille, ajout de fruit, etc. Ou laissez nature.

3 - Faites cuire une bonne dizaine de minutes, en remuant sans arrêt pour éviter les projections (la pulpe forme une pâte épaisse qui fait des gros bouillons...). La texture évoque celle de la crème de marrons. Pour rendre la pulpe moins pâteuse, utilisez le jus de cuisson réservé, ou du jus de pomme de votre verger.

4 – Versez dans les pots stérilisés.

La pulpe peut être accommodée sucrée ou salée, suivant votre inspiration et les ressources de la saison.

Variante : Si vos cormes sont déjà blettes, vous pouvez les faire tremper quelques heures ou une nuit dans une eau tiède. Elles en sortent toutes joufflues et rebondies, prêtes à cuire ou à passer au moulin pour une pulpe crue.

Les cormes sèches peuvent aussi faire l'affaire, une fois bien réhydratées.

*D'après les expériences de Nadine, Delphine, Edith et Evelyne*

### A propos des fruits blets

On dit qu'un fruit est blet lorsqu'il est arrivé à une maturité avancée, sa texture se ramollissant, sa couleur brunissant et la saveur s'adouçissant. Cette transformation est différente de la pourriture ou de la moisissure : le fruit reste consommable et sain, il n'est pas gâté.

Certains fruits ne se consomment qu'à l'état blet : la corne, mais aussi la nèfle. Autrefois, les poires étaient mangées même étant devenues blettes.

Nos goûts modernes ont retiré les fruits blets de notre table, alors qu'ils offrent des saveurs inimitables à qui accepte de sortir des sentiers battus du prêt-à-manger.

L'origine du mot est à chercher vers l'ancien français *blece* « meurtri (pour un fruit) », de genre féminin, lui-même dérivé du verbe *blecier* pris au sens de « meurtrir des fruits ».

Le mot est d'abord attesté au féminin, le masculin *blet* apparaissant fin XIV<sup>e</sup> s, parce que les noms des fruits en ancien français étaient presque tous de genre féminin.

Dans le département de la Sarthe : *bièche*  
« *Les nèfles se mangent bièches.* »  
Plus vers le sud du département de la Sarthe, en Touraine, Anjou, on dira : *choppe*  
« *poires choppes, cornes choppes* »  
En Normandie : *blèche, blèque*  
En Bourgogne : *blô, blôse*  
En bas-breton : *blôd*, mou, délicat.

En suédois : *blöt*, mou, ramolli ; en danois, *blöd* ; anc. Scandinave : *blaud*.  
En allemand : *blütt*, poire blette.

Notre mot *blet* a produit les mots *blettissement* et *blettissure*, mais aussi *blossissement*.

Mais aussi :

*Blessier* : exprime le premier degré de maturité dans les fruits : « *Ces raisins commencent à blesser* »

*Blettir, bléchir* (normand.), *bousser* : blettir

*Choppier* : devenir choppe

Par métaphore, désigne une personne molle, manquant de fermeté.

Par extension, on employait en Anjou le verbe *cormer*, c'est-à-dire laisser des terres se reposer en jachère, comme on laisse une corne devenir blette ; mais aussi mûrir sur la paille ou le son, comme les cornes.

*Je pique et presse des nèfles flasques, fruits d'hiver, fruits de chez nous (...) qui sentent le cellier et le blet.*

*Colette, Claudine en ménage, 1902*

*Le vieil esclave lui apporta dans une corbeille verte une douzaine de figes blettes à point.*

*Pierre Louÿs, Aphrodite, 1896*

Source :

Parler sarthois, éditions Cénomane, 1982

Dictionnaire historique de la langue française, A. REY, éd. Le Robert, 1993

Glossaire du Centre de la France, H. F. Jaubert, 1869

Dictionnaire Littré en ligne

Dictionnaire étymologique du patois poitevin, G. LEVRIER, 1867

*Texte tiré de l'exposition présentée à la Journée du Cormier - 17 novembre 2018*

### Tentez vos semis de cormier

*François Radigue*



Récupérer les « déchets » de la pulpe de corne extraite pour faire vos confitures.

Mettre dans un seau d'eau pour séparer les pépins de la pulpe.

Sélectionner les pépins intacts les plus « beaux ».

Dans un pot de fleur avec du sable à l'intérieur, déposer les graines, recouvrir de 2 cm de sable.

Laisser les pots dehors, exposés au nord. Mettre au-dessus un grillage fin pour éviter la prédation des oiseaux et des rongeurs. Laissez passer l'hiver.

A la fin de l'hiver, mettre en pleine terre les pots, conserver le grillage dessus.

(On peut aussi laisser les graines dans un sac plastique dans le frigo en attendant le moment opportun pour semer à l'extérieur).

Au printemps, des petits cormiers poussent dans les pots. Lorsqu'ils atteignent 15 cm de haut, les transplanter en pleine terre dans une planche du jardin ou à leur emplacement définitif.

Bien les protéger de la dent des lapins et des chevreuils.

#### Vie de l'association

1<sup>er</sup> décembre 2018 à CORMES (72): première assemblée générale. Prendre connaissance du compte-rendu : [www.cormier-sorbusdomestica.com](http://www.cormier-sorbusdomestica.com)

2 février 2019 à PARIS (75): présentation de l'association CORMIER *Sorbus domestica* lors de l'assemblée générale de A.R.B.R.E.S, l'association qui œuvre depuis de nombreuses années à l'étude et la protection des arbres remarquables de France.

11 mars 2019 à NOGENT-LE-ROTROU (28): matinée avec deux classes du lycée Rémi Belleau, dans le cadre d'un programme Sciences et vie de la Terre avec leur professeur Yannick Pironnet et Delphine Chapon du Parc Naturel Régional du Perche: par groupe, les élèves ont découvert le cormier et ses multiples aspects, ont pressé et goûté du jus de cormes, et planté quatre jeunes cormiers dans l'enceinte du lycée.

25 mars 2019 à AVOISE (72): conseil d'administration suivi de la visite de cormiers forestiers. Après beaucoup de réflexion et de nombreux projets avec Bernard Tisserand, graphiste, l'association se dote d'un logo, celui-là même qui orne cette lettre d'information.

30 mars 2019 à SAINT-CYR-LA-ROSIERE (61): participation à la fête Hortus pertica.

28 avril 2019 à APPENAI-SOUS-BELLEME (61): participation à la Fête des plantes et des savoirs.

31 mai 2019 à L'AIGLE (61): conférence *Le Cormier, arbre de patrimoine et d'avenir* par Evelyne Moinet et François Radigue devant les adhérents de la Société d'Horticulture de Rueil-Malmaison.

Bientôt en ligne, le beau film réalisé par Aurélien Michel sur la Journée du Cormier du 17 novembre 2018.

#### Les prochains rendez-vous du Cormier

Le week-end du 31 août et du 1<sup>er</sup> septembre se tiendra à CORMES (Sarthe 72) le **comice agricole du canton de la Ferté-Bernard**, nous y tiendrons également un stand.

5 octobre 2019 : Co-organisée avec le Parc Naturel Régional du Perche, une **conférence sur le Cormier** à MIERMAIGNE (près de Nogent-le-Rotrou – Eure-et-Loir 28).

Les 5 et 6 octobre, la commune de CORMES (Sarthe 72) organise comme tous les ans la **fête de Saint-Denis**, et nous y serons présents.

Le 1<sup>er</sup> novembre se tiendra, à l'écomusée de SAINT-CYR-LA-ROSIERE (Orne 61), la **fête de l'arbre** lors de laquelle nous serons présents également.



*Un nouveau panneau routier dans le département de la Sarthe (72) : ça roule pour le cormier... (Le Maine Libre, 11 février 2019)*