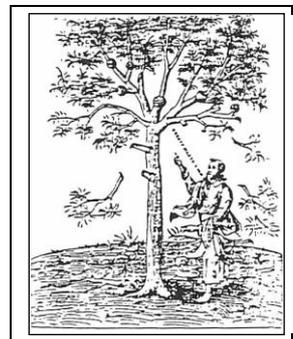




# « LI VIEII PERO »

(Les Croqueurs de pommes- section PACA)

*Bulletin de liaison des amateurs bénévoles de la région PACA pour la sauvegarde des variétés fruitières régionales en voie de disparition*



**Février 2010**  
**Bulletin n° 9**

## **Rappel 10 km/h**

Le chemin d'accès au verger est privatif, pour le respect des riverains, veuillez **limiter votre vitesse à 10 km/h**

## **Sommaire**

Remembrement au verger  
Le jardin  
Les pêchers  
Les plantes envahissantes  
Le sol et la fertilisation  
Recette  
Dates à retenir

## **Dates à retenir**

Le mardi après-midi 17 mars, nous sommes invités à une démonstration de taille chez un adhérent à Jouques, nous partirons en covoiturage du verger à 14 heures. Merci pour cette invitation.

**Visite du verger de J. et B. Rouxel à Charleval le samedi 10 Avril (organisation communiquée ultérieurement)**

## **« Remembrement » au verger**

Nous avons décidé de procéder à un « remembrement » en concentrant les arbres de la même espèce ensemble afin d'optimiser la pollinisation et rationaliser les traitements qui peuvent être différents selon les espèces. C'est ainsi que de nombreux adhérents ont participé au travail de déracinement des arbres pour les planter dans des trous déjà préparés dans les rangées adéquates : les pommiers avec les pommiers, les poiriers avec les poiriers, de même pour quelques cerisiers.

Parallèlement, nous avons donc dû mettre à jour le plan du verger.

## **Au jardin**

. Le samedi 13 Mars (10h-13h) Raymond Page nous convie à son domicile pour un atelier de semis (apporter ses graines) . En ce moment planter oignons, fèves et petits pois

## **Les pêchers**

Nous vous avons informés que les pêchers du verger avaient été très attaqués par la cloque, aussi sommes-nous très vigilants afin de lutter contre ce problème de manière la plus efficace possible.

Nous avons pu observer une pointe de débourrement et avons donc procédé au premier traitement à la bouillie bordelaise, ce traitement va être renouvelé 2 fois avant la floraison.

Par ailleurs, étant donné que nous avons été amenés à tailler très court les arbres en été, nous avons décidé de ne pas les tailler en cette période.

Nous avons mis de l'engrais et attendons patiemment le réveil de la végétation.

Sur chaque pêcher une étiquette indique de ne pas toucher l'arbre, nous comptons sur vous pour le respect de cette consigne, nous avons établi une fiche pour chaque arbre sur laquelle sont notées toutes nos interventions et observations.

Actuellement nous avons 11 pêchers dont 6 seulement ont été identifiés, nous allons donc suivre leur développement à tous les stades de la floraison à la fructification afin de pouvoir les identifier avec à l'appui de nos experts.

## Le sol et la fertilisation

Quelques notions afin d'éviter des erreurs préjudiciables à la bonne santé de nos arbres :

L'azote se libère différemment selon les produits utilisés et la température, la chaleur fait libérer l'azote.

Au démarrage de la végétation, enfouir de l'engrais organique à base de guano, en petites quantités, s'il ne pleut pas il faut arroser après l'épandage de ce produit.

Ce type d'engrais est un produit fertilisant à utiliser pour les 3 ou 4 premières années de la vie de l'arbre, il apporte de l'azote de façon régulière et continue dans le temps contrairement aux engrais chimiques.

Les tourteaux de ricin libèrent l'azote plus lentement ce qui peut éviter certains problèmes (pucerons) mais attention aux chiens en particulier, c'est très toxique, préférer les tourteaux en poudre.

Pour les arbres adultes, on peut mettre de l'engrais organique complet.

Le compost ou un compost enrichi de fumier, de guano, de tourteaux, d'algues, de corne torréfiée ou de sang séché suffit à apporter ce dont les arbres ont besoin.

Attention aux engrais de source animale tel que le fumier, ils contiennent beaucoup d'azote ammoniacal, préférer le fumier bovin.

En conséquence, pendant les premières années la fertilisation favorisera le développement des racines, des charpentières ainsi que la résistance aux maladies et insectes, par la suite, la fertilisation aura pour but d'augmenter la mise à fruit et la résistance aux maladies et insectes.

Les engrais verts : laisser pousser l'herbe naturelle, la première année on assistera à la pousse de multiples végétaux mais avec une tonte régulière, on n'aura plus que de la végétation basse, la tonte sera réduite, les déchets de tonte sont laissés sur place, des insectes vont s'installer. Un engrais vert comme la phacélie enrichit le sol et l'aère, il convient cependant de couper ces plantes avant la floraison car elles sont riches en fertilisants à ce moment là, après la floraison, elles n'apportent plus rien (et nos amies les abeilles ?).

Notre sol étant calcaire, il est important de planter des arbres fruitiers greffés avec les bons porte-greffe et de planter des variétés adaptées à notre climat aux fortes sécheresses estivales.

## Les plantes invasives

Une plante envahissante est par définition une "espèce exotique naturalisée dans un territoire qui modifie la composition, la structure et le fonctionnement des écosystèmes naturels ou semi-naturels dans lesquels elle se propage.

Les plantes envahissantes se caractérisent en fait par les nuisances qu'elles génèrent sur l'environnement, sur les activités humaines, sur la santé ou encore sur les paysages. Elles entrent en compétition avec les espèces autochtones et peuvent concurrencer ou menacer des espèces rares, protégées ou à forte valeur patrimoniale.

Ces plantes, modèles de productivité, d'adaptation et de résistance, sont souvent vendues dans le commerce. Elles présentent d'indéniables qualités ornementales. Elles servent parfois à végétaliser talus, bords de routes et autres lieux incultes et nos jardins : ce sont les buddleias, les herbes de la Pampa, les figuiers de barbarie, les griffes de sorcière....Attention donc à ce que nous plantons.

## Rôti de chevreuil aux pommes

Faire mariner un rôti de chevreuil (800g à un kilo) pendant 48h avec une marinade provençale classique....

Bien le sécher avec du papier absorbant, puis le faire revenir avec une grosse cuillerée de graisse de canard dans une cocotte 6 à 10 minutes en le tournant souvent. Flamber à l'armagnac, assaisonner. Disposer autour du rôti 8 belles pommes épluchées et épépinées. Ajouter un grand verre de la marinade filtrée. Et laisser cuire 30 à 40 minutes. A mi-cuisson tourner le rôti, l'arroser, et éventuellement rectifier l'assaisonnement; ajouter si nécessaire un ou deux sucres en morceaux si la sauce est devenue trop acide à votre goût.

Servir à l'assiette en tranches avec deux trois cuillerées de compote que l'on aura préparée en écrasant les pommes à la fourchette avec le jus du rôti en partie réduit si besoin est. On peut aussi servir avec la pomme entière si elle est restée ferme, accompagnée de la sauce.

Et n'oubliez pas un bon Côtes du Rhône qui va très bien avec ! Bon appétit

AL