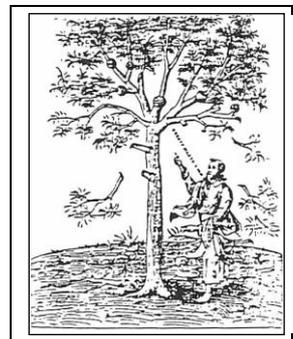




# « LI VIEII PERO »

(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*



**Juin-juillet 2012**  
**Bulletin n° 20**

**Sommaire**  
L'enherbement  
Rappel pour l'arrosage  
La pimprenelle  
Une recette extraordinaire

## **L'enherbement au verger**

Le verger se compose d'arbres fruitiers plantés au cours des années, certains arbres ont été plantés à l'origine de l'association en 1992 et d'autres ont été plantés l'année dernière et voire même cette année, pour compléter les collections.

Le problème de l'herbe au verger est traité différemment selon que nous nous situons dans le verger où les arbres sont déjà « adultes » où dans le secteur des jeunes arbres et dans le cadre de la lutte contre les ravageurs.

Nous n'employons pas de produits phytosanitaires chimiques pour lutter contre les mauvaises herbes ni pour lutter contre les parasites dont le carpocapse. L'année dernière nous avons essayé de lutter contre le carpocapse de manière écologique en utilisant des diffuseurs de phéromone et le résultat n'a pas été probant voire décevant, car pour certains arbres les attaques ont été très importantes.

Par contre nous avons pu constater que certaines variétés « fruitières » étaient plus résistantes que d'autres dans le même environnement et dans les mêmes conditions de conduite.

Cette année, nous avons donc décidé de ne pas procéder à la lutte contre les insectes ravageurs de manière directe mais en laissant les herbes autour des arbres déjà développés afin d'entretenir un milieu favorable au développement d'une entofaune.

Ce milieu va favoriser une diversité d'insectes, les uns luttant contre les autres pour leur survie et le carpocapse pouvant donc être éliminé dans ce contexte.

Cependant afin d'accéder aux arbres nous sommes convenus de tondre une bande entre les rangées pour permettre le passage. L'ensemble des herbes sera coupé avant la fin de la saison lorsque le risque d'attaque des insectes du type carpocapse sera quasi nul et que celui lié aux incendies sera important.

Pour les arbres fraîchement plantés, la priorité est de réaliser des cuvettes pour l'arrosage (indispensable) pendant les deux premières années. Ces arbres portant peu ou pas de fruit, la lutte contre les insectes prédateurs ne présente pas un grand intérêt.

Il est vrai que l'enherbement laissé à l'état naturel dans les rangées des arbres les plus anciens offre un aspect qui peut être assimilé à de la négligence pour qui ne connaît pas les raisons de cette organisation. Ce moyen de lutte contre les ravageurs du verger ne semble pas faire

l'unanimité parmi nos adhérents. Il mérite donc un débat qui pourrait être initié par un article dans le prochain N° de la gazette. Envoyez votre article à Danielle (Guieu)

### **Rappel pour l'arrosage.**

Penser à arroser jusqu'à la mise en plantation en terre tous les arbres fruitiers en pot qui sont fragiles vis-à-vis du manque d'eau.

### **La Pimprenelle**

La pimprenelle, plante herbacée et vivace, fait partie de la famille des rosacées. Son autre nom est sanguisorbe. Ses feuilles sont de couleur vert clair, très dentelées et ses petites fleurs en épis peuvent être soit jaunes (fleurs mâles) ou rouges (fleurs femelles). Son feuillage est persistant.

Bienfaits de cette plante : la pimprenelle est astringente, hémostatique, anti-diarrhéique, carminative et favorise la digestion. Elle est riche en vitamine C (dans les fleurs surtout) et en tanins.

Ses utilisations : les feuilles fraîches aromatisent les salades, les sauces, les coupes de fruits (hacher très fin les feuilles) ; les potages ; les crudités, les poissons, les boissons mais aussi la mayonnaise. Elles peuvent servir à saler un plat ; être utilisée en pesto pour un résultat surprenant. Ses feuilles ont un goût de concombre.

On peut trouver cette plante près des habitations, j'en ai trouvé près d'un parking à Gardanne.

### **Les fruits rouges et une recette extraordinaire**

Voici donc une recette d'un apéritif inspiré de la façon dont on buvait le vin sous François 1er (au Sud de la Loire) bien souvent avec les rots ou les volailles.

Aujourd'hui, je vous conseille cette boisson avant un repas "festif" avec des amuse-gueules bien provençaux: olives, piment farcis, anchoïade, etc....

-au moins 800gr de fruits rouges: fraises coupées en deux, cerises ouvertes et non dénoyautées, groseilles, cassis, etc....

- 4dl d'alcool blanc

- 3 bouteilles de Côtes du Rhône

- 4 ou 5 dl de sucre de canne

- une gousse de vanille.

Et c'est tout simple. Trois à quatre jours avant la dégustation faire tremper les fruits dans l'alcool blanc puis rajouter le vin et le sucre. Remuer délicatement et laisser macérer pendant deux à trois jours à température ambiante. La veille de la dégustation, rajouter la gousse de vanille coupée en deux et égrainée et mettre immédiatement au froid (température 4° pendant 24h). Déguster.

Excellent pour les papilles et le moral.

Doublez éventuellement la dose prescrite.

Si on ne boit pas tout d'un seul coup, on peut garder cet excellent remède pendant 3 à 4 semaines dans un récipient fermé. Il conserve tout son parfum et toute sa saveur en le gardant au réfrigérateur. On peut aussi filtrer et mettre en bouteille.