



# LI VIEII PERO

Association PACA des croqueurs de pommes

## Gazette Avril-Mai 2014

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

### Les travaux de saison

**C**e printemps est marqué par des journées chaudes et ensoleillées, du Mistral et des épisodes de pluie voire de rafraichissements importants.

Bien évidemment, ces critères ont des influences sur la santé de nos arbres et la future récolte.

Dans certains secteurs, de la grêle est tombée au moment de la fin de la floraison, début de la nouaison, certaines variétés d'abricotiers étant très sensibles aux écarts de température à cette période là, il se peut donc que la récolte soit compromise.

Par ailleurs, ces temps chaotiques jouent un rôle important dans le développement de la cloque du pêcher.

Nous savons qu'il y a des variétés plus sensibles que d'autres mais de telles conditions risquent quand même de provoquer la maladie. Si les feuilles sont atteintes, il convient de les enlever et de les mettre aux déchets à jeter et non au compost, couper aussi les branches atteintes et attendre le nouveau développement qui va générer des pousses et donc des feuilles permettant à l'arbre de faire ses réserves.

Pour stimuler l'arbre atteint ou pour booster un arbre faible, on peut traiter avec un produit de traitement foliaire à base de cuivre dans lequel il y a des oligo-éléments, ce produit est absorbé rapidement par la plante, en pulvérisation de préférence le soir.

La cloque disparaît avec la chaleur.

Vous pouvez essayer de confectionner la préparation suivante qui m'a été indiquée par un fournisseur de produits de traitement à base de plantes : mélanger 100 g d'ail haché à 2 cuillérées à soupe d'huile et laisser macérer 12 heures. Ajouter un litre d'eau de pluie si possible ou de l'eau distillée, pulvériser à dilution de 1/20 durant les mois de mai juin et juillet, à expérimenter.

Ne pas oublier d'arroser, si besoin est, les arbres nouvellement plantés ainsi que ceux en pot.

On peut encore mettre du compost aux arbres avec un rapport carbone/azote bien dosé afin de favoriser le développement de vers de terre et de champignons prédateurs de nématodes (C/N proche de 12, le compost maison n'a pas toujours ces critères).

Prévoir le paillage des arbres pour les prochaines périodes de sécheresse, sachant que nous devons être vigilants pour l'arrosage des arbres à noyau au moins jusqu'à leur production et pour les arbres à pépins à partir de mi-mai, période à laquelle ils préparent la fructification de l'année suivante.

Par ailleurs pour aider les arbres à se défendre contre les insectes, on peut planter des graminées qui hébergent des pucerons et des cochenilles favorisant la venue de ces dernières, planter des astéracées pour nourrir les syrphes adultes dont les larves se repaissent de pucerons, des œillets d'inde et des soucis pour éloigner les nématodes.



## L'amandier, l'arbre du soleil

L'amandier est par excellence l'arbre des climats chauds, secs et ensoleillés. Il craint les gelées à la floraison à des températures de  $-2^{\circ}$  à  $-3^{\circ}$  ainsi qu'à la fructification avec des températures ne dépassant pas les  $-1^{\circ}$ . Il est très résistant à la sécheresse cependant, même sous nos climats, il convient d'arroser nos arbres nouvellement plantés les 2 premières années. Il est sensible aux années humides manquant de chaleur, il devient alors sensible aux attaques de maladies cryptogamiques et aux attaques de pucerons notamment.

En ce qui concerne les sols, c'est l'espèce la moins exigeante dans ce domaine, il se développe très bien dans les sols les plus ingrats, c'est aussi l'espèce qui résiste le mieux au calcaire ceci expliquant le développement des cultures dans notre région.



On distingue deux groupes : les amandiers amers et les amandiers doux qui peuvent se subdiviser en amandiers à coque dure à demi-coque dure à coque tendre et à coque fine (exemple de l'amande Barthe qui demande la masse pour être cassée et l'amande Princesse qui se casse avec les doigts et qui est très convoitée par les oiseaux car faciles).

Pour l'entretien et le développement de l'arbre, on peut lui apporter des fumures organiques de fond et d'entretien sachant que plus le sol est sec et ride plus le potentiel humus demande à être développé.

La multiplication de l'amandier se fait par greffage pour conserver la variété, en fente au mois de mars et en écusson en été.

La taille s'effectue durant la période de repos végétative, sachant que l'amandier fructifie sur le bois de l'année précédente, il convient donc de favoriser la formation de rameaux qui produiront l'année suivante, en période de végétation il faut éliminer les rameaux desséchés par mort naturelle ou attaque du monilia.

## Un ami de terrain : le ver de terre

Il existe plusieurs espèces variables en taille et aspect, les lombrics étant une espèce à part.

Les lombrics digèrent la matière organique, libèrent des sels minéraux bloqués (potasse, phosphore), ils réalisent une aération du sol ainsi qu'un brassage des éléments.

Leur population est favorisée par un travail léger du sol, l'emploi de fertilisants organiques, défavorisée par les outils agressifs, les fumures minérales brutales, l'emploi de pesticides ainsi que le tassement du sol. Essayons de faire vivre la terre afin de favoriser la biodiversité du sous-sol avec les populations de vers et les champignons.

*Les variétés locales :*

La Tournefort que l'on retrouve surtout dans les BDR, amande à coque dure, la Matheronne dont la variété semble avoir été retrouvée, variété à coque mi-tendre, l'Aï cultivée près d'Aix en Provence et dans l'ensemble des BDR à coque tendre, Princesse variété à coque tendre.

Au verger, nous rappelons que nous avons la collection nationale d'amandiers (53 variétés).

(Extrait de la revue de pomologie vivante de l'association les Fruits Oubliés n° 32)

## Pain d'épices façon Marie-Jeanne



### **Ingrédients :**

- ⊗ 125 gr de sucre (j'en mets généralement un peu moins)
- ⊗ 175 gr de miel,
- ⊗ 200 gr de farine,
- ⊗ 1 tasse d'eau ou une tasse de lait,
- ⊗ 1 cuillère à café de bicarbonate de soude (rajouter avant d'enfourner)
- ⊗ épices :
  - 2 clous de girofle,
  - 2 cuillères à café de fleur d'oranger ou zeste d'orange,
  - 1 cuillère à café de cannelle en poudre,
  - 2 cuillères à café de grains d'anis,
  - un peu de gingembre râpé ou en poudre,
  - un peu de noix muscade



### **Recette :**

- ⊗ Mélanger tous les ingrédients sauf le bicarbonate
- ⊗ Laisser reposer une nuit. Si la pâte est trop épaisse rajouter de l'eau.
- ⊗ Préchauffer le four
- ⊗ Ajouter le bicarbonate
- ⊗ Bien malaxer
- ⊗ Cuire 45 min thermostat 6-7 ou thermostat 4 pendant 1h, bien surveiller la cuisson