



Association des Croqueurs de Pommes de Provence-Alpes-Côte d'Azur

Association dite « LI VIEII PERO »

Compte rendu de la réunion du Conseil d'Administration tenue au verger de Puyricard le 05/09/2017

Présents : Dominique Bastelica, Catherine Begnis Bernard Deidier , Christiane Delawarde, Stéphanie Esnault, Danièle Guieu, Jacques Isatelle, Guy Laurent, Alain Meurgues, Patrick Orsolini, Luc Pagani , Raymond Page, Antoine Pappalardo, Pierre Racamond, Annick Reynard, Nicole Vautier, Nicolas Zissimopoulos.

Absents excusés: Jean-Pierre Cahn , Jacques Isatelle, Georges Richard, Yolande Spies.

Les
Croqueurs de Pommes- Section LI VIEII PERO : Association loi 1901, enregistrée à la Préfecture des Bouches du Rhône le 27
Juillet1992, reconnue d'utilité générale (arrêté ministériel du 27/10/1985 et 16/12/1993 publié au J.O. du 19/01/1994) et qui a reçu pour
les Bouches du Rhône l'agrément au titre de la protection de la nature (arrêté du 11/04/2014)
Siège social et adresse postale : 1330 chemin de Maliverny, 13540, Aix en Provence : vergerbio@croqueursdeprovence.fr

Points à l'ordre du jour

1. Cahier des fruits (à pépins) provençaux.

Rencontre le vendredi 29 septembre à la Thomassine entre le groupe « Cahier des fruits Provençaux » et Thomas Meignan remplaçant de Jean Pierre Talichet accompagné de la stagiaire Clémentine Reboul . Pose des bases d'une collaboration pour la recherche et la description des fruits de la liste prévue lors de la rencontre du 11 juillet à Puyricard avec le président national Jacques Marchand. (annexe 1)

2. Nomination d'un nouveau représentant de notre section auprès des nationaux.

La candidature de Danielle Guieu en remplacement de Raymond Page est acceptée à l'unanimité des membres présents.

3. Point budgétaire

La Trésorière Stéphanie Esnault souligne que nous avons dépassé les prévisions de dépense/ investissement initiales pour 2017. Les seuls investissements aujourd'hui envisageables sont ceux associés à la préparation des journées Portes Ouvertes 2017.

4. Utilisation du camion de l'association

Le camion récemment acquis pourra, sous certaines conditions faire l'objet d'une location aux membres de l'association au tarif journalier de 50€ avec une caution de 1000€. Les détails de la procédure (remise et récupération des clés) restent à préciser.

5. Fabrication de Tee-shirts Croqueurs de Pommes PACA

Commande passée de 100 Tee-shirts qui seront vendus au prix unitaire de 12€ pour les adhérents (15€ extérieurs)

6. JPO 2017 : Préparation, Timing, logistique

DATE	ACTIVITES
Avant le 1er Octobre 2017	Contrôle Etiquetage des arbres
	Commande des fruits (pommes - amandes)
	Tonte et nettoyage du verger, Balisage et mise en place des stands
	Réalisation panneaux information public (Horaires ateliers et visites, information sécurité, règles de conduite dans le verger)
	Réalisation du catalogue de fichiers fruits pour la vente des arbres
	Achat des cagettes et contrôle et réparation des cagettes restantes
	Promotion des JPO, distribution flyers, presse, radio.
	Balisage pour le public et pour les stands, mise en place protections externes.
26-sept	Livraison des amandes en coque et remplissage des sacs de 1 ou 2 kg d'amandes
jeudi 28 septembre	Cueillette des pommes chez P. Racamond (Mas Saint Jean - RN7, St Andiol), pour le co-voiturage, RV au verger de Puyricard. Transport avec les Pommes Racamond fils le lendemain.
Lundi 2 et mardi 03 octobre	Finalisation entretien verger, contrôle balisage et sécurité, confection des panneaux d'information,
mercredi 04 octobre	Livraison des pommes
	Transport des arbres vers le point de vente
	Transport des pommes de collection
	Confection des cagettes commerciales au verger Confection des cagettes de collection au verger
jeudi 05 octobre	Transport des arbres vers le point de vente
	Confection des cagettes de collection (suite)
	Confection des cagettes commerciales au verger (suite)
	Confection des sacs d'amandes Mise en place des stands
vendredi 06 octobre	Confection des cagettes de collection (suite)
	Confection des cagettes commerciales au verger (suite) -mise en place des stands, des tables et chaises pour le repas, des limites du parking, des fléchages pour l'accès au verger, des limites pour la visite.
samedi 07 octobre	Journée Porte Ouverte 1
dimanche 08 octobre	Journée Porte Ouverte 2

Action à entreprendre rapidement :

- Contact et invitations VIP
- Enquête et commande de pommes bio et non bio auprès des producteurs
- Enquête et commande des cartons
- Contact et communication (presse – radio – TV – réseaux sociaux). RV déjà pris avec 2 radios pour interviews sur les JPO.
-

Organisation de la vente des arbres.

Le déplacement du lieu de vente des arbres vers la pépinière nord est acté. L'ancien emplacement près de l'entrée sera utilisé par le traiteur.

Commande de fruits

Toutes variétés confondues (pommes et poires), environ 24 palox ont été livrés en 2016 soit près de 7000 kg. La quantité non vendue et écoulée à prix coutant était inférieure à 1 palox. Pour 2017 la commande se limitera à 20 palox dont la moitié en raisonné et la moitié en bio. Il s'y ajoutera 3 palox d'amandes en coques.

Timing de livraison

Amandes : le mardi 26 septembre

Pommes et poire : mercredi 04 octobre.

Commande de cagettes

Il est suggéré de disposer de deux couleurs de cagettes en fonction de la qualité bio ou non bio des fruits mis en vente. La quantité de cagettes à commander va être évaluée en fonction des nouvelles quantités de fruits. Une enquête est à faire auprès des fournisseurs potentiels

Equipes et responsabilités

ACTIONS	RESPONSABLES
Accueil et comptage visiteurs	S. Esnault /C. Begnis/P. Orsolini
Adhésions 2017-2018	Y. Spies/M. Leoncini/
Sécurité/Balisage Interne	J. Cardon/R. Roehrig
Balisage externe et parking	R. Page/JM Gernet
Visites commentées du Verger	L. Pagani/JP Barale/B. Deidier/C. Begnis
Exposition de fruits	D. Guieu/L. Pagani/P. Racamond
Vente des arbres	G. Laurent/P. Racamond/
Vente des cagettes (pommes de collection)	N. Zissimopoulos/O. Schamberger
Vente des cagettes (pommes et poires production)	A. Pappalardo/M Delle Vergini/J. Delawarde
Vente des amandes	C. Thenie/S. Heinrich
Vente librairie et Tee-shirts	D. Delawarde/R. Troump
Atelier Greffage	G.Troump
Atelier entretien outils	A. Meurgues
Atelier entretien matériel agricole	B. Deidier
Coordination aide au transport vers véhicules	W. Beduchaud

7. Travaux au verger en cours et projetés

- Luc Pagani propose une nouvelle organisation de l' équipe de taille autour d'un groupe constitué de lui-même, Jean Paul Barale, Laurent Theniè, Catherine Begnis, Robert Laugier. Cette proposition est adoptée
- Contamination des amandiers par *Erythema amygdalys*. En l'absence de solution bio, il sera procédé en temps utile au début du printemps 2018 à un traitement phytosanitaire des amandiers du verger.
- Atelier de greffe du 12 septembre maintenu sous la houlette de Raymond Page.
- Poursuivre le travail de positionnement et d'enfouissement des conduites de 12mm sur le verger 3, poursuivre le désherbage et le paillage du verger 4 et finaliser le marquage.

8. Avancement du projet pédagogique avec sponsoring Crédit Agricole

Après une phase d'échange et de réflexion du groupe projet constitué de B. Deidier, N. Vautier, C. Begnis, D. Guieu, des choix sont à faire et une réunion de travail pour retenir les thèmes principaux et la démarche pédagogique va être proposée par le coordinateur B. Deidier. En tout état de cause on ne peut multiplier les présents qui devront se limiter à une douzaine. Le complément de marquage variétal du verger fait partie intégrante de ce projet.

Fait à Aix en Provence le jeudi 07/09/2017 par Patrick Orsolini.

PIECE JOINTE 1 : Liste des variétés retenues dans le cahier des fruits provençaux

CAHIER DES FRUITS DE PROVENCE -ALPES-CÔTE D'AZUR			
RESPONSABILITE DES FICHES FRUITS			
POMMES	Responsable fiche	POIRES	Responsable fiche
Blanche	Croqueurs PACA	Beurré Chastel	Croqueurs PACA
Boucha	Croqueurs Alpes Latines	Brignolles (chaplan)	Croqueurs PACA
Bouquepreuve	Croqueurs PACA	Brunachon	Croqueurs Alpes Latines
Brès	Croqueurs PACA	Brute-Bonne	Croqueurs Alpes Latines
Calvi	Croqueurs PACA + Alpes Latines	chat	Croqueurs PACA + Alpes Latines
Carle	Croqueurs PACA + Alpes Latines	Coing	Croqueurs PACA + Alpes Latines
Champ Gaillard d'Automne	Croqueurs Alpes Latines	Crèmesine	Croqueurs Alpes Latines
Champ Gaillard d'Hiver	Croqueurs PACA	De La Thomassine	Croqueurs PACA + Alpes Latines
Couchine	Croqueurs PACA	De Réserve (du Lubéron)	Croqueurs PACA + Alpes Latines
D'Adam	Croqueurs Alpes Latines	Deux yeux	Croqueurs Alpes Latines
De Risoul	Croqueurs PACA	Gravelouse du Luberon	Croqueurs PACA + Alpes Latines
Djalacca	Croqueurs PACA	Grise poule	Parc du Verdon
Gélade	Croqueurs Alpes Latines	Grosse verte de Neffes	Croqueurs Alpes Latines
Gelas	Parc du Verdon	Martin sec	Croqueurs PACA + Parc Verdon
Glacée (de Solliès-Pont)	Croqueurs PACA + Alpes Latines	Richelieu	Croqueurs Alpes Latines
Gros (Provençale rouge)	Croqueurs PACA	Sartean-blanc	Croqueurs Alpes Latines
Lard	Croqueurs Alpes Latines	Sartean rouge (de La Javie)	Croqueurs PACA + Alpes Latines
Messonière	Croqueurs Alpes Latines	Sucre-vert (de Durance)	Croqueurs PACA + Alpes Latines
Mella Babia (pomme crapaud)	Croqueurs Alpes Latines	Trompe-Couillon à Bobo	Croqueurs Alpes Latines
Paradis	Croqueurs Alpes Latines	Vichy	Croqueurs Alpes Latines
Pastellier	Croqueurs Alpes Latines	Vinaigre	Croqueurs Alpes Latines
Perasse Ronde	Croqueurs Alpes Latines		
Pointue de Trescléoux	Croqueurs PACA	COING	Responsable fiche
Provençale Rouge d'Hiver	Croqueurs PACA	Coing de Provence	Croqueurs PACA
Rave	Croqueurs Alpes Latines		
Reinette blanche (du Luberon)	Croqueurs PACA		
Rose douce	Croqueurs PACA + Alpes Latines		
Rouge de Daluis	Croqueurs Alpes Latines	Difficulté sur la localisation ou l'identification de la variété	
Rouge de La Brigue	Croqueurs Alpes Latines		
Rouge de La Javie	Croqueurs Alpes Latines		
Sanguine de Plaugiens	Croqueurs PACA		
Verdasse	Croqueurs PACA + Alpes Latines		

