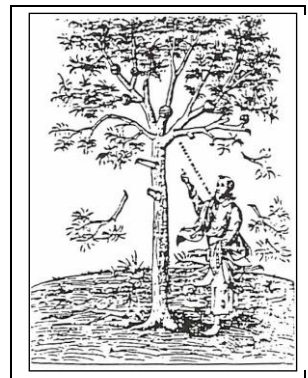




Gazette



Septembre 2008
Bulletin n° 1

Editorial

Le 7 juin 2008, lors de l'assemblée générale, le Président en exercice m'a demandé de rédiger un éditorial historique en tant que Président fondateur de la section provençale Li Vieii Pero. A l'origine, nous étions plusieurs adhérents aux Croqueurs de pommes sans nous connaître et en consultant la liste des adhérents parue sur le bulletin trimestriel national, j'ai eu l'idée de contacter ces personnes pour créer une section Paca. Nous résidions, en majorité, dans le secteur d'Aix en Provence-Marseille ce qui a facilité nos contacts : Messieurs Decroix, Jouve Racamond, Larmand, Richard et moi-même. Le hasard a voulu que nous soyons individuellement les plus motivés au point d'avoir réalisé chacun un jardin d'essais. Nous avons également la chance de pouvoir bénéficier de soutien auprès des structures officielles existantes : La Société d'horticulture de Marseille, le lycée agricole de Valabre, l'association Page Paca à Manosque, la Chambre d'Agriculture d'Aix-en-Provence avec ses cours et son verger à Mallemort. Nous avons en particulier des contacts privilégiés avec le service des Espaces verts d'Aix-en-Provence, les bureaux au château de Saint Mitre à Aix-en-Provence, les vergers et serres Maliverny à Puyricard qui nous ont octroyé un terrain irrigué afin de créer un verger de sauvegarde, ce que nous avons réalisé malgré certains contretemps – déplacement du verger à peine réalisé, pour raison de priorités. Chacun a apporté sa compétence et son aide, M. Decroix pour l'arrosage, M. Jouve Racamond pour les plants provenant de ses serres et tous pour leur travail. Enfin, avec l'aide de l'Association nationale, nous avons rédigé les statuts au mois de juin 1992 et les avons déposés en sous-préfecture. C'est à partir de ce moment que l'œuvre collective naissait et prenait forme avec Li Vieii Pero. L'activité s'est développée, des visites ont été organisées : conservatoire national des Iles de Porquerolles, verger conservatoire des Hautes Alpes à Gap Charance, centre agronomique Olivier de Serres, le Pradel, commune de Mirabel en Ardèche.... Nous avons également participé aux expositions fruitières nationales, la première fut en compagnie de M et Mme Richard à La Ferté Bernard dans la Sarthe. Aujourd'hui, je suis heureux de constater que le bébé a grandi, et la volonté de bien faire est toujours là. Les vieilles racines sont toujours présentes et les nouvelles pousses vigoureuses. Louis Monguilan.

Attention L'accès au verger est un chemin privé, pour le respect de tous, veuillez limiter votre vitesse à 20 km/h.

Le mot du Conseil d'administration

Cette année nous avons décidé de réaliser un bulletin trimestriel que nous appelons pour l'instant Gazette dont l'objectif est de maintenir des contacts avec les adhérents qui ne peuvent pas se rendre au verger. Nous espérons, qu'à travers ces informations, ce document vous donnera pleine satisfaction et saura vous décider à rester adhérent dans notre association.

Les manifestations

Le 18 octobre 2008 : journée portes ouvertes au verger, accueil dès 8h 30.

Venez nombreux, nous serons heureux de vous présenter toutes les variétés d'espèces fruitières de cerisiers, pêchers, pruniers, pommiers....

Les 15 et 16 novembre 2008 : Euro croq'pom à Nevers, manifestation nationale de l'association des Croqueurs de pommes.

Trucs et trucs

Dans cette rubrique, nous attendons vos propositions. Par exemple : pour éviter aux tuyaux d'arrosage de se tordre, enrouler les en 8. Effet garanti G.R.

Concours

Nous sollicitons l'ensemble de nos membres adhérents afin de trouver un titre à notre petite revue autre que celui de Gazette, à vos neurones et sensibilité. Un vote décidera du choix.

Une journée bien agréable

Pour cette année 2008, nous avons décidé de clôturer la saison avant les départs en vacances par une réunion suivie d'un repas chez notre ami Raymond Page.

Ce samedi 7 juin 2008, le temps instable toute la semaine, a décidé de se mettre au beau pour cette journée tant attendue. C'est dans la véranda près de la piscine et de manière très sympathique que la réunion du Conseil d'administration s'est déroulée, suivie d'une assemblée générale en plein air où toutes les personnes présentes étaient invitées à participer. Raymond a présenté le programme et les orientations, Edmond a précisé certains points de sa touche personnelle, Daniel est intervenu dans l'organisation de ce débat, Georges a exposé les projets du côté financier, Yves est intervenu à propos de l'abeille et de son rôle dans le cadre de la pollinisation notamment, Pierre a annoncé la manifestation Euro Croq'pom qui se déroulera à Nevers, Danièle a fait savoir qu'une gazette serait publiée tous les trimestres, enfin la réunion s'est achevée par une intervention de Georges suivie d'un discours de M Racamond plein d'espoir pour le futur. Mais, pendant que l'assemblée écoutait et discutait, Noël et Edmond étaient fort occupés derrière les fourneaux à concocter, chacun à sa manière, une excellente paella. L'heure de l'apéritif a sonné et tout le monde s'est retrouvé autour du verre de l'amitié. La chaleur était au rendez-vous, mais sous la grande treille, le repas a été un vrai moment de plaisir et de détente. Un grand merci à Marie-Claude et Raymond pour leur accueil ainsi qu'à tous ceux qui se sont dévoués pour la réussite de cette belle journée.

D.G.

Activité au verger durant la période estivale.

En début d'été, nous avons terminé la mise en place d'un système d'arrosage manuel pour les jeunes plantations et chaque semaine, l'ensemble des jeunes arbres sont arrosés. Les jeunes arbres ont également été binés afin d'éviter l'envahissement des herbes. Les pommiers ont été examinés et éclaircis des fruits trop nombreux préjudiciables au bon développement des pommes, et notre ami le rouge-queue si présent cet hiver et au printemps, ne s'est pas montré, nous espérons le revoir lorsque les journées seront moins torrides. Par ailleurs, nous avons fait de gros élagages d'arbres d'alignement qui gênaient les plantations d'arbres fruitiers et avons pu ainsi débiter des piquets pour les plants de vigne. Nous avons travaillé le coin vigne et posé les piquets, la végétation s'étant bien développée. Un binage régulier au pied des jeunes plants greffés a été nécessaire ainsi que l'entretien régulier de la rigole d'arrosage. Nous avons également travaillé la propreté des abords du verger, la nature ne nous laisse aucun répit. Bien évidemment, l'entretien de tous ces arbres est l'objet de discussions entre nous, toujours enrichissantes, les anciens nous apportant leur savoir. Enfin, nous dirons que nous étions heureux de venir au verger un peu plus tôt le matin pour profiter de la fraîcheur matinale (relative) et marcher au milieu de fleurs de toutes les couleurs et d'une myriade de superbes papillons.

D. G.

Jean Giono, un homme éclairé

Voici un extrait d'un essai « Lettres aux paysans » de Jean Giono relatif à la culture des arbres fruitiers et en particulier du pêcher. « Mes quatre pêcheurs n'étaient jamais malades et ils vivaient cependant dans des conditions très dures. Le climat d'Ongles n'est pas fait pour cet arbre. Ici, dans des conditions très douces, les maladies qui, la-haut se guérissaient toutes seules, ont été comme multipliées par trois cent mille. La-haut, je voyais quelquefois des pucerons sur les feuilles ; je coupais les feuilles malades en passant, je les écrasais sous mon soulier et c'était fini. Ici, le puceron apparaît sur une feuille, trois jours après, le verger en est couvert ; une semaine après il est entièrement dévasté. Ce qui se faisait naturellement est devenu une vraie bataille et il faut des centaines de litres de jus de nicotine pour lutter contre le mal. La bataille la-haut était simple : deux de mes doigts et mon soulier suffisaient gratuitement. Ici il faut des appareils à pulvériser, des lances à asperger, des journées entières d'hommes pour arroser les feuilles et le liquide qu'on ne donne pas. La pêche la-haut était gratuite ; ici, telle qu'elle est sur la branche- quand elle y est!- elle coûte déjà au moins huit sous au propriétaire de l'arbre. Sept grosses pêches font un kilo : faites le compte. Certains fruits ne sont pas engageants à manger : leur peau est grise pleine de pustules ; il faut les vendre quand même, sans quoi on est foutu. Au lieu de belles pêches excellentes et les autres pour les cochons, c'est tout qu'il faut faire filer au marché et qu'il faut vendre.....

Côté social : on a détruit la pêche avec son goût et son naturel et son excellence ; on a substitué à l'excellence un produit sans qualité qui n'a plus que l'apparence de la chose et le nom.....Une sorte de trompe goût dont tout l'aspect sert à attirer l'argent de l'acheteur ; ça reste une opération commerciale ; ça n'est plus une opération humaine.....Dans cinquante ans de ce régime, quand notre génération aura disparu, personne se saura plus ce qu'est vraiment une pêche, et jamais personne ne le saura plus.

Un texte visionnaire et alarmant qui met en évidence l'engrenage de la culture sur grandes surfaces dont la finalité à visée commerciale ne respecte plus la Nature.

G. R.