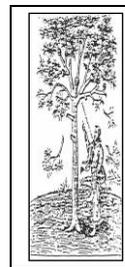




« LI VIEII PERO »

Les C (roqueurs de pommes- section PACA)



Mars 2009
Bulletin n° 4

Sommaire

Les activités prévues
Un inventaire
Le cours de greffage
La sauvegarde de la biodiversité
Recette
Dates à retenir
Trucs et trocs

Les mois de janvier et février ont été très froids et pluvieux, aussi nous n'avons pas pu réaliser le travail prévu mais espérons que le printemps ne tardera pas et que les adhérents n'hésiteront plus à se rendre au verger où nous les attendons avec plaisir, lieu d'échanges et de convivialité.

Activité mars-avril

- Entretien du coin « nursery »
 - Préparation du nouveau terrain (suite)
 - Traitement des jeunes arbres
- Attention** : reprise des anciens horaires au verger mardi matin de 9h30 à 12 h et le 1er samedi de chaque mois aux mêmes heures.

Inventaire et recensement des variétés fruitières locales

L'association Li Vieii Pero a essentiellement centré son activité depuis son origine sur la création et le développement du verger de sauvegarde de Puyricard qui mobilise les adhérents géographiquement les plus proches.

Comme beaucoup de sections qui n'ont pas de verger communautaire, nous avons comme elles, un vaste verger associatif avec la somme des fruitiers de ses adhérents, depuis l'unique cerisier d'un pavillon jusqu'aux centaines de variétés de l'ami pépiniériste.

C'est une voie que nous n'avons pas encore explorée, mais qui nous permettrait au-delà du simple inventaire, de réaliser un véritable travail de sauvegarde, de détermination et de repérage des variétés locales afin de publier à terme leur monographie.

Chacun bénéficiera des échanges fructueux de cette dynamique. N'oublions pas qu'une variété récente sera peut-être un fruit oublié demain, donc pas d'ostracisme à priori, ne serait-ce que pour avoir une idée de la diversité de ce verger à peine virtuel que nous vous proposons de faire advenir.

Nous en appelons à votre bonne volonté et si cette proposition trouve un écho favorable auprès de vous, nous formaliserons cet échange.

Nous espérons donc avoir votre avis sur cette démarche et pouvoir recenser l'ensemble de notre patrimoine privé comme communautaire.

PG

Le cours de greffage.

Pierre Racamond et son épouse ont eu la gentillesse de nous recevoir à leur domicile pour un cours de greffage d'une journée. Nous étions 29 adhérents pour ce cours, parmi lesquels des nouveaux que nous avons eu le plaisir de rencontrer pour la première fois.

Le matin, a été consacré à un cours théorique détaillé puis l'heure de prendre le repas est arrivée, moment agréable de discussions et de partage.

Après une brève visite du verger car il faisait très froid, nous sommes passés à la pratique l de plusieurs méthodes de greffage.

Pierre s'est ensuite mis à son poste de travail et a greffé tous les greffons que les adhérents avaient réservés et qu'il avait gentiment préparés.

Nous avons par la suite reçu tous les documents techniques sur la greffe.

Cette journée bien remplie a apporté beaucoup de satisfaction aux participants qui unanimement remercient Pierre et son épouse pour leur accueil et la richesse des informations qui leur ont été transmises .

Trucs

Pour éviter aux pommes de terre de germer trop vite, placer une pomme au milieu du sac de pommes de terre.

La sauvegarde de la biodiversité : une préoccupation mondiale

L'uniformisation de l'agriculture met en péril la biodiversité aussi afin de ne pas perdre ce patrimoine, une immense réserve de graines a été créée dans le Spitzberg en Norvège à l'initiative du gouvernement norvégien le « Global Seed Vault » la chambre forte mondiale des graines.

Quelques dizaines de variétés végétales s'imposent sur la planète et poussent vers l'extinction l'extraordinaire multiplicité de plants cultivés depuis des millénaires avec de patientes sélections variétales.

Avec l'évolution du climat, une adaptation aux conditions locales sera inéluctable d'où la nécessité de sauvegarder la biodiversité, les agronomes en connaissent bien l'importance, des banques de graines existent depuis un siècle.

Une immense grotte a été creusée en 2007 et mise en service en 2008, riche de millions de graines de toutes tailles et toutes origines, scellées dans des sacs argentés. Le choix de l'implantation repose sur plusieurs critères, le sol est en permanence gelé, l'hygrométrie est très faible.

Par ailleurs, un système de sécurité met cette réserve à l'abri de toutes menaces, y compris des catastrophes naturelles et des troubles politiques.

La durée de conservation est variable, celle du sorgho est de 20 000 ans tandis que celle des arbres fruitiers et des légumes est limitée à quelques décennies.

Pour freiner la régression de la biodiversité, il faut maintenir les collections in situ, réserver des espaces à la culture des variétés rares tout en ne figeant pas leur évolution.

Des plantes régulièrement semées et récoltées sont toujours plus résistantes que des échantillons stockés pendant des années.

Nous pouvons donc constater que notre intérêt de sauvegarder la diversité naturelle et de rechercher et conserver les variétés locales est partagé par une partie de la communauté scientifique. Cela nous renforce dans notre conviction de persévérer avec encore plus de vigueur notre démarche.

D'après un article paru dans Science et Avenir

Recette : Poires en Habit

Peler finement quatre belles poires en gardant la queue...

Dans une casserole, les recouvrir d'eau en ajoutant 100gr de sucre et les pelures de poires.... Laisser frémir au moins dix minutes...

Une fois refroidies, paner les poires avec de la poudre d'amande et de la poudre de noix de coco.... Les habiller en turban, avec un ruban de pâte feuilletée de 2cm de large environ (en partant du bas pour finir par la queue entourée d'une petite cheminée en papier d'aluminium)...Ne pas oublier de badigeonner la poire une fois habillée de jaune d'œuf. Quinze à vingt minutes au four (150°) pâte bien dorée... Et on déguste tiède... avec un petit blanc bien choisi.

Bon appétit AL

Manifestations

Les 22, 23 et 24 mai 2009, nous serons présents au jardin d'Albertas.

Nous disposerons de quelques entrées gratuites, nous contacter.