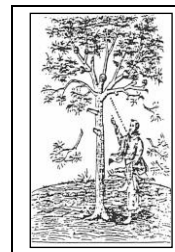




« LI VIEII PERO »

Les Croqueurs de Pommes- Section PACA



Avril 2009
Bulletin n° 5

Activité à la « Nurserie »

Un espace a été réservé pour la plantation des porte-greffes et des plants greffés, on l'a dénommé La Nurserie.

Les porte-greffes déjà en place ont été taillés, il est à noter qu'un porte-greffe ne doit pas porter 2 branches mais démarrer en un seul tronc. Les nouveaux porte-greffes ont été plantés, le chevelu a été coupé et les plants ont été taillés.

Chaque série de porte-greffe est délimitée par un piquet qui fait office de séparation.

L'ensemble des plants a été répertorié en nombre et en type de porte-greffe. Un document reprenant le détail des plantations sera mis à disposition dans le local technique et un autre exemplaire sera détenu par le responsable de ce secteur d'activité.

En ce qui concerne les porte-greffes trop développés, ils sont gardés, ils fleuriront et produiront des fruits. Nous pourrions récupérer les noyaux et les pépins qui serviront à obtenir de nouveaux porte-greffes. Par ailleurs, Pierre Racamond a fait remarquer que la terre demandait à être enrichie de compost réalisé avec les déchets verts du terrain et un peu de fumier.

Nous avons commencé un tas de compost qui demande à être développé en quantité et en qualité.

Recette de printemps : ESPADON AU FENOUIL ET POMMES

660g d'espadon ferme (de Méditerranée bien sûr) découpé en lamelles (1cm sur 5cm)

600g de fenouil râpé gros ou émincé finement à la mandoline

3 pommes acides épépinées et pelées coupées en quartiers
huile d'olive, graines de fenouil, aneth haché, 1 citron, sel, poivre blanc, 20cl de fumet de poisson.

Faire blanchir le fenouil émincé dans le l'eau bouillante et égouttez-le.

Avec trois grosses cuillerées à soupe d'huile d'olive faites dorer vos pommes (5mn environ) puis ajoutez fenouil ; salez, poivrez, et faites revenir 5mn.

Ajoutez l'espadon, le fumet de poisson, les graines de fenouil et refaites cuire 5mn. Ajoutez l'aneth hachée.

Servir avec un quartier de citron et une petite branche d'aneth.

Bon appétit

A.L.

Sommaire

Les activités prévues

La Nurserie

Les insectes auxiliaires

Les fêtes des fruits

Compte rendu des journées à

Anecy

Recette

Dates à retenir

Trucs et trocs

Activité avril-mai

Entretien du coin « nursery »

Suite de la préparation du nouveau terrain

Entretien du verger

Les insectes auxiliaires

Avec le réveil de la Nature, les insectes apparaissent, certains se nourrissent d'insectes dits nuisibles, aussi sont-ils une aide précieuse.

Parmi les plus courants, nous avons la coccinelle connue au stade adulte et dont la larve est ne présente pas un bel aspect.

Le forficule ou pince-oreille ou perce-oreille carnivore à 80 %, il se nourrit de pucerons et quand il y en a plus, de fruits mais sachons relativiser...

Le syrpe une sorte de mouche qui ressemble à une abeille, au vol stationnaire, est un pollinisateur dont les larves se nourrissent de pucerons.

La chrysope verdâtre à l'allure d'un moustique mange des pucerons tout comme ses larves, cet insecte mérite d'être identifié.

Aussi, nous restons très sensibles à leur présence et veillons à leur offrir le gîte et le couvert en limitant au maximum les traitements et en diversifiant les espèces végétales à travers les haies que nous mettons en place.

Compte rendu de l'assemblée générale et du Conseil d'administration des Croqueurs des 3 et 4 avril 2009 à Annecy.

Si les voyages forment la jeunesse, ils forment aussi les jeunes présidents (même d'âge avancé)

Le CA et l'AG se sont déroulés au lycée agricole de Poisy à 4 km d'Annecy. Les croqueurs de Haute Savoie se sont mis en quatre pour recevoir tous les présidents de région, l'organisation était parfaite à tous les niveaux... chambres avec vue sur le lac et la chaîne des Alpes et je vous en passe !

Plus administrativement le CA a commencé le samedi à 14h pour finir aux alentours de 19h. :

Approbation du dernier CA de Nevers (compte rendu moral et financier) ; le bilan de 30 ans de l'association fait apparaître qu'il y a encore beaucoup à faire pour préserver les fruitiers. Si l'effort a été porté sur la pomme et la poire, il va falloir maintenant donner son vrai sens à la pomologie. Lors des différentes discussions, je peux vous dire que Li Vieii Pero est dans le coup structurellement parlant mais un peu juste côté pomologie : deux stages de pomologie seront organisés en automne (date et lieu à préciser). Les problèmes d'assurance, de cotisation, de l'almanach et de sa distribution ont été évoqués. La rédactrice de la revue « les croqueurs de pommes » a demandé qu'on lui fasse parvenir le plus possible d'articles. L'assemblée générale du dimanche après midi a entériné les décisions prises en CA, les élections n'ont pas amené de changement au CA ni au Bureau.

R.P.

**Le verger sera ouvert
le mardi 2 mai 2009**

Truc de Pro

Afin de faciliter la plantation d'un plant gardé en pot, mettre le plant dans un bas de dame, un petit coup de ciseaux au bas et la plante n'aura subi aucun traumatisme lors de sa mise en pleine terre. P.C.

Dates à retenir

Nous rappelons que nous avons fixé la date de l'assemblée générale ordinaire au samedi 20 juin.

Une invitation et l'ordre du jour vous seront adressés début juin. Réservez dès à présent votre journée.

Le samedi 13 juin matin Marie nous présentera son jardin d'art à Eguilles
Les 22, 23 et 24 mai
« journées d'Albertas » où nous serons exposant

Les manifestations autour des fruits en région Paca

Fêtes	Lieu	Mois
Fête de l'oranger	Le Bar sur Loup 06	Avril
Fête de la fleur d'oranger	Vallauris 06	Mai
Fête Albertas	Bouc Bel Air	22,23,24 Mai
Fête de l'olivier	Gréoux les Bains 04	Mai
Fêtes des châtaignes	Valdeblore 06	Octobre
Castagnada, fête de la châtaigne	Nice 06	Octobre
Fête de la pomme	Risoul 05	Octobre
Fête de l'amande	Oraison 04	Octobre
Marché aux fruits de Toussaint	Orpierre 05	Fin octobre ou Toussaint
Fête de la poire Sartheau	La Javie 04	Novembre
Fête de la biodiversité	Le Thor 84	Décembre