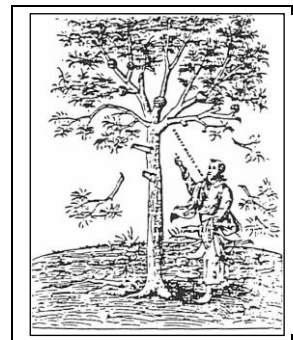




« LI VIEII PERO »

(Les Croqueurs de pommes- section PACA)

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



Janvier 2012
Bulletin n° 17

Sommaire

Visite d'une châtaigneraie
Fumure des arbres
Chardon marie suite
Le Tiramisu à l'orange

Visite de châtaigneraies de Brau dans les Alpes de Hautes Provençes

Les 15 et 16 novembre avec l'accompagnement de Guy, un groupe de croqueurs s'est rendu à Annot, petite commune très charmante des Alpes de Haute Provence, sous un air très vif. Le site est grandiose avec des blocs de grès présentant des falaises spectaculaires, ainsi qu'un véritable « chaos » de grès.

Le grès est aussi une roche prisée pour l'escalade avec de nombreuses voies à la difficulté variable.

Le village est construit avec une architecture particulière, des maisons hautes et étroites, des rues typiques où le grès est omniprésent, témoignage d'un long passé. Cette roche était taillée sur place et exportée dans tous les cantons environnants, ainsi on trouve des ponts, des parapets, des escaliers, lavoirs, calvaires, fonds de cheminée...en grès.

Le lendemain de notre arrivée, nous sommes allés visiter les châtaigneraies accompagnés de M. Grab, spécialiste dans ce domaine, membre d'une association ayant pour but le renouveau de ce patrimoine arboricole. En effet, les châtaigniers ne font plus l'objet d'entretien, les villages se dépeuplent, les bergers ont disparu, ceux -là même qui faisaient paître leurs troupeaux permettant un entretien naturel des espaces et leur fertilité, les ravageurs se sont installés, les arbres affaiblis, meurent.

Par l'intermédiaire de cette association, les arbres sont nettoyés et répertoriés permettant ainsi leur suivi, la forêt va pouvoir revivre dans quelques années car on plante un châtaignier pour ses petits enfants...

Après toutes ces explications, nous avons été invités à visiter la châtaigneraie de M Grab, dans un environnement superbe, une habitation à usage agricole toute en pierre sous les teintes des feuillages aux jaunes et roux, c'était un pur enchantement, et là encore, des blocs de grès posés au lieu des restanques de pierre.

Puis nous avons été invités à ramasser des châtaignes et avons partagé un repas très convivial sous un soleil bienfaiteur.

Magnifique séjour que nous recommandons et pour lequel nous remercions vivement Guy.

M Grab nous a fourni un document relatif à la châtaigne et nous reprenons ci-après les éléments essentiels avec une liste des différentes variétés de châtaignes dont l'identification reste très difficile. Voici quelques extraits :

« Le docteur Honnorat était déjà conscient de la difficulté à déterminer la variété des châtaignes.

Il écrit :

Quoique les différentes espèces de châtaignes soient facilement distinguées par les agriculteurs, il est très difficile et même impossible de leur assigner des caractères qui puissent les faire reconnaître par une

description comme on s'en convaincra par l'essai ci-dessus, fait sur les espèces que l'on récolte au Fugeret, Meailles et environs, Basses Alpes.

Il avait oublié Braux, pays des châtaignes.

Châtaignes d'origine du Canton d'Annot, Braux, Fugeret, Méailles.

Cette description des variétés de châtaignes du canton d'Annot est extraite du dictionnaire Provençal-Français de 1846 selon S-J Honnorat, docteur en médecine à ALLOS.

- Pichouna Rabouna

De grosseur moyenne, écorce lisse avec quelques lignes un peu plus foncées dirigées de la base au sommet. Peu ou point de zeste pénétrant. C'est l'une des meilleures.

- Grossa Rabouna

Une des plus grosses, plus large que haute, le zeste pénètre peu dans la chair, c'est la meilleure espèce, celle que l'on nomme probablement marron ailleurs.

- Rabouna fera

Un peu moins grosse que la précédente, mais entièrement pénétrée par le zeste et moins délicate

- Daurada Grosseur

Moyenne, plus haute que large, écorce marquée de bandes d'un brun noirâtre se dirigeant de la base au sommet, peu pénétrée par le zeste. Les bandes qui ne sont pas noires sont de couleur d'or au moment de la récolte, elle est souvent fendillée.

- Roustagna

Assez grosse, plus large que haute, pénétrée par le zeste

- Peloua ou Barbiera peloua

Son écorce est couverte d'un léger duvet au moment de la récolte, pénétrée par le zeste, grosseur moyenne souvent unique, plus large que haute.

- Touchina

Grosseur moyenne, plus large que haute, écorce bien sensiblement rayée de brun, pénétrée par le zeste.

-Courdiera-roussa

Plus petite que la Touchina, plus haute que large quand elle est unique, écorce souvent marquée par des taches d'un roux clair, d'ou l'épithète rousse, peu pénétrée par le zeste.

-Barbiera

Grosseur moyenne, plus large que haute, chair pénétrée par le zeste.

-Barbiera fera

Grosse, écorce sensible, rayée de brun, plus large que haute, pénétrée en tout sens par le zeste.

-Courdiera

Diamètres égaux quand elle est unique, petite, rarement double, chair pénétrée en tout sens par le zeste.

-Cristola

Une des plus petites et pour la beauté presque égale à la petite Rabouna. Plus haute que large, pénétrée par le zeste.

Braux est la commune du canton d'Annot ayant eu la plus importante production de châtaignes.

Les propriétaires retrouveront dans cet extrait la Rabouna, marron local, très apprécié sur les marchés de Nice et de Marseille. Les propriétaires du Fugeret venaient chercher les greffons de Rabouna à Braux et ils nommaient les fruits obtenus « la souare de Braou » (sorre de Brau). Quatre ou cinq négociants s'installaient le temps de la récolte à Braux, de 1950 à 1977, ils transportaient 300 à 400 tonnes de châtaignes chaque saison vers Nice et Marseille. Les derniers regroupements de châtaignes pour des livraisons vers Nice se sont arrêtés en 2005.

Ce temps est révolu, la rénovation de la châtaigneraie est avant tout la préservation d'un patrimoine et d'un environnement pour nos enfants, mais pour perdurer, cette rénovation doit relancer une activité rentable autour de la châtaigne, pourquoi pas ! Le verger de châtaigniers de Braux couvre 300 hectares, 3000 arbres ont été recensés sur la commune.

La châtaigneraie du canton d'Annot s'étend de 700 mètres à 1390 mètres d'altitude, elle est donc une des châtaigneraies la plus haute de France. Elle couvre le site géologique des grès d'Annot.

La fumure des arbres

Nous avons pu mettre du fumier autour des fruitiers du verger, nous l'avons incorporé à la terre sur environ 10 cm afin que la faune présente dans ce fumier se maintienne en vie en étant protégée du froid notamment pour le ver de terre, pensez également à laisser un espace autour du tronc, la présence de fumier contre le tronc favorisant la prolifération de champignons et maladies.

Nous retournerons à nouveau ce sol au mois de mars afin que le fumier finisse sa décomposition et libère ses éléments nutritifs par l'intermédiaire de toute une chaîne de vie souterraine.

Le Chardon Marie, silybum marianum

Au printemps, voire bien avant sous nos climats doux et réchauffés, apparaît une carapace de feuilles luisantes pouvant atteindre 1.50 m et plus avec des tiges peu ramifiées et de gros capitules au cœur pourpre. Cette plante annuelle ou bisannuelle qui pousse dans les décombres, les abords de décharges le long des fossés, sur les talus et est très répandue en méditerranée : c'est une plante rudérale qui reste inféodée aux sols azotés, tassés. C'est aussi une plante ornementale pour jardins naturels mais il convient de supprimer les tiges avant qu'elles ne fructifient et prolifèrent.

Tiramisu à l'orange

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

* 500 g de Mascarpone* 5 œufs* 5 cuillères à soupe de sucre en poudre* une boîte de biscuits "Spéculoos"*
4 oranges bio ou jus d'oranges pur jus* Cacao en poudre* Alcool Amaretto ou Disaronno

Préparation

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le mascarpone et bien mélanger. Récupérer le zeste d'une orange bio et l'ajouter au mélange. Monter les blancs d'œufs en neige très ferme et incorporer au mélange. Mettre une 1/2 tasse à café d'alcool avec le jus d'orange et y tremper les biscuits. Dans un plat tapisser le fond d'une couche de biscuits, la recouvrir d'une couche de préparation - de nouveau une couche de biscuits recouverte d'une couche de préparation. Saupoudrer le tout de cacao. L'usage d'une passoire "au chinois" aide à étaler facilement. Mettre le tout au frigo, au moins toute la nuit.

N.B pour ceux qui préfèrent le tiramisu au café, faire un café très fort à la place du jus d'orange et le laisser refroidir avant d'y tremper les biscuits.