



LI VIEII PERO

Association Les croqueurs de pommes

Gazette N°28 Décembre 2014

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

Les soins au verger

Après les nombreuses pluies de cet automne, le sol a pu se ressourcer en eau. Pour l'instant les arbres sont pourvus, surtout les jeunes arbres et les arbres en pot qu'il faudra cependant surveiller cet hiver car ils peuvent mourir de soif.

Vous avez passé la bouillie bordelaise à demi-dose après la chute des feuilles et ramassé les feuilles, en particulier si l'arbre est malade.

Malgré les pluies, les températures sont restées douces et certains arbres fleurissent, au verger des croqueurs des amandiers offrent quelques fleurs qui bien sûr n'évolueront pas en fruit mais en feront d'autant moins en saison, ce n'est pas trop grave pour l'arbre.

La douceur des températures peut aussi faire évoluer les bourgeons des pêchers et dans le cadre de la lutte contre la cloque il est impératif d'intervenir dès l'allongement des bourgeons et chez nous cela peut se produire vers la fin du mois de décembre. Il faut donc observer et intervenir en pulvérisant une préparation à base de cuivre même trop tôt plutôt que trop tard, faute de quoi vous aurez de la cloque (se rapprocher éventuellement des croqueurs spécialisés de l'entretien sanitaire du verger). Ne pas appliquer de traitement quand il gèle, choisir une journée ensoleillée et en cas de pluie lessivante, renouveler le traitement.



Si la cloque devient trop importante et que la plupart des feuilles sont atteintes, l'arbre ne peut plus se nourrir, il devient faible et fragile et peut périr.

Nous sommes encore dans la période soins préventifs en pratiquant le badigeon, la précédente gazette faisait déjà mention de ce travail à réaliser, véritable bain de jouvence, régénérant chancres, blessures, et asphyxiant les larves dans l'écorce, on offre aussi une protection contre les chocs thermiques, élément important pour les

jeunes arbres et les arbres fragiles. De nombreuses préparations sont possibles se rapprocher également des personnes compétentes au verger pour conseils.

Lors des journées Portes Ouvertes, on nous a beaucoup questionnés à propos de fruits véreux attaqués par le carpocapse, pour l'instant à part le badigeon qui peut asphyxier les larves, il n'y a pas lieu d'intervenir. De même, pour les dégâts causés par la mouche asiatique Susuki qui n'a pas encore de prédateurs, nous en reparlerons en temps utiles.

Le grenadier

Le grenadier est un arbrisseau au port buissonnant et avec des épines, c'est le critère pour le différencier du grenadier à fleurs qui n'en possède pas. Il existe deux variétés de grenadiers ceux dont les fruits appelés arilles sont doux pour la consommation en frais et ceux qui sont acides pour la transformation en jus de fruit, l'acidité permettant une meilleure conservation paraît-il. Il est héliophile -exposition plein soleil- et mellifère.



Il n'est pas exigeant pour le sol mais il préfère les terrains profonds riches, les terrains neutres lui sont favorables ainsi que l'humidité, on peut mettre un goutte à goutte régulier qui favorisera le grossissement des fruits de juin à septembre et limitera aussi l'éclatement. Il exige de l'eau mais ne craint pas la sécheresse et pousse très bien si la température ne descend pas en dessous de -15°. Sa culture est facile et ne demande aucun soin, il n'est pas sujet à maladie ni à parasitisme sauf le puceron si excès d'azote (attention à l'engrais azoté, préférer des engrais phosphatés à mettre en hiver)

Si on l'entretient, sa production sera plus abondante. On doit connaître son mode de végétation pour pouvoir le tailler car il fait beaucoup de repousses au pied. Sa fructification a lieu sur une bourse à l'extrémité d'une coursonne c'est le vieux bois qui fructifie sur les branches qui ne sont pas à l'intérieur, pas de taille courte, ni du vieux bois qui enlèverait une fructification sur 2 ou 3 ans. Le fruit, c'est un véritable alicament, est de la grosseur d'une orange voire plus, vert puis ivoire rougeâtre pour arriver à maturité à rouge vif, les fruits éclatent parfois s'il y a trop de pluie ou si l'arbre est trop arrosé. (Fruits Oubliés n°57).

Pomme Pointue de Trescléoux

Appelée aussi pomme Serveau, c'est une variété locale, son origine est le village de Trescléoux (Hautes Alpes), elle est peu sensible aux maladies, sa chair est blanche, peu sucrée, on dit que c'est la pomme des diabétiques, légèrement acidulée, c'est une pomme de conservation. Elle peut être observée au verger.

Du point de vue culinaire elle offre des usages différents en cru en cuit en sucré et en salé.

