

1 Notre association

Nous représentons, pour la région PACA, L'ASSOCIATION NATIONALE DES AMATEURS BENEVOLES POUR LA SAUVEGARDE DES VARIETES FRUITIERES REGIONALES EN VOIE DE DISPARITION, reconnue d'utilité générale (<https://croqueurs-national.fr>). En 2018, elle a déjà 40 ans et plus de 8000 adhérents pour 64 associations locales; la nôtre n'a que 25 ans mais quelque 400 adhérents, dont des **experts** qui transmettent généreusement leurs solides connaissances.

2 Nos objectifs

- Nous voulons promouvoir une **agriculture durable**, évitant l'utilisation de traitements nocifs afin de respecter l'**environnement** (la terre, l'eau, la flore et la faune - dont les abeilles et les oiseaux) et la **santé** des humains (consommateurs, agriculteurs, riverains de vergers).

- Nous voulons préserver la **biodiversité** menacée, et pour cela sauvegarder le précieux **patrimoine** fruitier de notre région, c'est-à-dire les variétés régionales méritantes, créées ou sélectionnées au fil des générations à une époque où l'on ne disposait pas des nuisibles traitements phytosanitaires actuels, où donc n'était possible qu'une agriculture propre. Bien adaptées au climat et au sol, **ces variétés anciennes sont naturellement plus résistantes** aux maladies et aux parasites. En outre, ce patrimoine génétique peut être un apport très utile pour la **création de variétés nouvelles méritantes**.

- Nous souhaitons voir réapparaître nos variétés régionales dans les vergers, parce que les lois du marché imposent certains critères commerciaux spécifiques, qui induisent une **réduction considérable de la base génétique**, et cela représente un **risque majeur** dans le cas où les variétés actuellement cultivées seraient menacées. **La biodiversité est la clé de l'adaptation et donc de la survie**.

- Nous voulons aussi préserver notre patrimoine fruitier pour la qualité et la diversité de ses **saveurs**, ainsi que ses traditions **d'utilisation culinaire** (tel fruit peut se consommer de telle façon: cru, cuit, séché, en compote, en confiture, en jus - fermenté ou non).

- Nous pensons qu'il faut **revenir à des pratiques plus saines, avec des arbres adaptés à notre terroir**, et sauvegarder le meilleur de l'héritage du **passé** pour échapper à la logique du profit immédiat qui ne se soucie pas de préserver le bien-être des **générations futures**.

3 Nos actions

- Nous avons un **verger de sauvegarde** (situé sur un terrain prêté par la ville d'Aix-en-Provence), où nous conservons et reproduisons par greffage de nombreuses variétés régionales patiemment collectées (plus de 500 arbres de toutes espèces, et des ceps de vignes).

- Nous nous réunissons tous les **mardis** pour des **travaux** d'entretien et d'équipement du site, et des **ateliers** d'apprentissage de techniques essentielles (taille, greffage, soins en **bio** pour la prévention des maladies ou des parasites, mais aussi fertilisation, affutage des outils, apiculture etc.), tout cela dans une grande convivialité, le plus strict bénévolat, et un total esprit d'ouverture (nous accueillons volontiers, ces jours-là, des non-adhérents intéressés, ou des scolaires etc.).

- Nous tenons **2 Journées Portes Ouvertes le premier week-end d'octobre**, accueillant de nombreux visiteurs: présentation de fruits de saison, vente de fruits et de jeunes arbres, visites guidées du verger.

- Nous participons à de nombreuses **manifestations**, notamment les journées des plantes aux **Jardins d'Albertas** à Bouc-Bel-Air, et l'**ASSOGORA** à Aix-en-Provence. Ce sont des occasions pour **informer et sensibiliser le public**, et participer ainsi à la prise de conscience déjà largement amorcée.

- Nous sommes en contact avec la **recherche** (INRA, UPF) et aussi avec **d'autres associations** (notamment: GAG - Groupement Apicole du Garlaban; ACOPA - Association des Compagnons de l'Olivier du Pays d'Aix; LPO - Ligue de Protection des Oiseaux; CPIE - Centre Permanent d'Initiative à l'Environnement - du Pays d'Aix).