les Croqueurs de Pommes

La gazette du Verger de Provence

Juin 2023

Le mot du Président *(Bernard)*

Chères Croqueuses chers Croqueurs

Beaucoup d'activités au verger ce mois de juin. Outre les travaux sur les vergers le mois de juin s'achève sur un repas champêtre plein de bonne humeur. Bravo aux bénévoles qui ont organisé ce repas traditionnel, un aïoli garni, maîtrisé avec efficacité et par l'énorme travail de *Christiane* (toujours en tête!) et son équipe. La très bonne recette financière (en plus de celle de l'aïoli) de ce repas va participer au financement du remplacement de la bâche de notre serre blanche**(*).**

Merci aux participants à ce repas (parents, amis, les croqueurs et aussi *Marc FERAUD* notre élu municipal, notre voisine madame *Valerie NOGUES* directrice des serres municipales et de notre ami Jacques revenu nous voir avec quelques *ressorts* en plus.

Notons la visite mardi de Pierre après quelques soucis cardiaques et à qui nous souhaitons un bon rétablissement, ainsi que Guy venu nous faire une visite amicale.

Rappelons nous que les JPO cette année seront TRES importantes pour nous aider à faire «tourner» le verger, ses équipements et nous permettre le remplacement de la bâche. La participation de **TOUS** est essentielle et tout ça dans **la bonne humeur** et dans un esprit amical et altruiste!!!!!

Nous devons aussi refaire notre plein d'adhérents : les années COVID nous ont fortement affaiblis; le bénévolat s'effondre.

L'année scolaire qui s'achève nous a permis d'envisager des contacts avec le milieu enseignant (écoles, collèges, lycées): nous devons développer cette activité afin d'ouvrir les yeux de notre jeunesse et ses enseignants sur les problèmes environnementaux.

Outre la bâche de la serre Blanche, cette année nous devrons engager (si les finances nous le permettent) la publication du livre: *Les pommes et les poires de Provence Cote d'Azur* dans notre verger préparée par l'équipe de *Pierre, Patrick et Nicole*, le remplacement d'arbres sur le verger 2 (Jean-Luc), une restructuration du réseau d'arrosage et la mise en place de programmateurs hebdomadaires, rendant l'arrosage des arbres mieux équilibré, plus efficace et moins gourmand en eau, la tonnelle de la salle à manger d'été a vieilli….. mais restons calme !!!!!!!!!

Juillet et août vont voir l'effectif diminuer; passez de bonne vacances et revenez en pleine forme: **LE VERGER A BESOIN DE VOUS** dés la rentrée !

***En fin de gazette lire la note explicative**

La vie du verger

Verger 1 (les palissés) et 2 partie (Cerisiers et pruniers)*(Catherine)*

les cerisiers ont bien donné mais au mauvais moment .entre a pluie et les bébêtes (suzukii (?)et autres) la récolte est médiocre)

Verger 2 *(Jean-Luc)*

Non le verger l'Amazonie et Jean Luc n'est pas Indiana John mais la végétation est luxuriante et là encore la production est importante, conséquence d'une gestion raisonnée du verger.

Verger 3 *(Jean-Paul)*Les analyses de terre de ce verger ont mis en évidence sa pauvreté Jean Paul à fait étaler le fumier de cheval en dépôt à l'extrémité du verger (prés des serres) pour redresser la situation. Ce travail s'ajoute aux divers amendements pratiqués depuis quelques années. Ils devraient très nettement améliorer la situation. La mise en place des « paillassons » au pied des arbres facilite le maintien hydrique et réduit la pousse de l'herbe.

Verger 4 arbres à noyaux et coques *(Luc)*

Comme nous l'indiquions dans la Gazette précédente les fruits sont abondants sur les arbres ayant passés au travers des gelées du printemps: Pêches, abricots souvent en grappes! La nature est merveilleusement généreuse quand on s'occupe d'elle!

Des allées ont été tracées à travers des herbes hautes maintenues pour réduire l'insolation trop forte du sol. Les pieds des arbres ont été désherbés pour que ceux ci bénéficient au mieux de l'arrosage goutte à goutte.

Des fleurs et des figues*(Dominique)*

Elles ne sont pas belles nos jardinières??? Ipomées, dahlia jaunes et rouges, cosmos bleus, mauves et quelques coloquintes

La pouponnière *(Valérie)*

Les boutures de vignes sont maintenant sorties de la petite serre pour s'épanouir à l'air libre. Ces vignes sont pour la plupart idéales comme vignes grimpantes.

La pépinière *(Pierre, Pascale, Christine, Véronique)*

L'équipe continue de rempoter et préparer les arbres qui seront à la vente pour les JPO. Faites dès maintenant vos réservations N'hésitez pas à demander conseil aux responsables de la pépinière.

L'équipe réorganise la pépinière sud ,taille et ébourgeonne les arbres greffés.

Les documents et listing des arbres de la pépinière continuent à être mis patiemment à jour sur informatique .

La nurserie *(Valérie)*

pouponnière se remplit doucement de diverses petites plantes comestibles que les adhérents nous apportent. Merci à tous nos adhérents pour les boutures réalisées et offertes. Nous les soignons et elles seront proposées à la vente lors des JPO.

Transmettez à l'équipe de Valérie vos souhaits de plantes.

Rucher *(Patrick, Jean Paul)*

En ce qui concerne les nouvelles du rucher, la récolte du miel des trois ruches du verger etait prévue le mardi 4 juillet dans l'après midi. Valerie, Patrick et Jean Paul (toujours discret il se cache)

Après la récolte une aide musclée pour la centrifugation sera appréciée....

Atelier du mercredi (*Michel, Denis, Maurice, Jacques*)

La cuisine d'été continue son réaménagement pour être plus fonctionnelle pour la période estivale (étagères, plan de travail,…..)

*Association des **C**roqueurs de **P**ommes PACA 1330 chemin de Maliverny 13540 Puyricard vergerbio@croqueursdeprovence.fr*
adresse du verger de Provence 1820 chemin du Grand St Jean Puyricard

Les avantages d'être croqueurs *(Christiane)*

Nous négocions avec nos partenaires agriculteurs des fruits de qualité (abricots cerises, fraises etc) soit à déguster soit pour la confiture . Après les fabuleuses fraises dégottées par Claude il y a les abricots ; des **bergerons** qui nous seront livrés le 24 juillet ; faites votre commande des maintenant. Je vous rappelle que nos amis producteurs Romanat nous offre 1 € par cagette (4 kg pour 12€) pour nous aider au remplacement de la bâche.

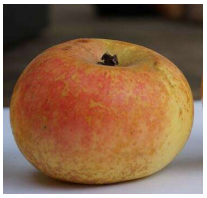
Rappels Notre stock de noisettes, de jus de pommes (excellent!) se réduit! Il est encore temps.

Ayez un geste pour la planète : Ramenez les cagettes vides. Merci

Pomologie *(Pierre, Nicole)*

La pomme d'api

Photo Pauline Mayer écomusée en terre gavotte



La pomme d'api est une variété de pommes de petites tailles aplaties, parfois en forme pentagonale et dont une face est rouge vif, le reste étant jaune pâle.

Le mot api est un nom masculin, issu du latin appiana (mala) (pommes appiennes), de Appius, nom propre romain. En fait son origine serait issu d'une pomme sauvage trouvée dans la forêt d'Apis, en Bretagne ou en Normandie,connues sous le nom de Gros-Api.

Le pépiniériste et jardinier angevin pionniers de l'horticulture moderne *André Leroy*(1801-1875) décrit cette variété et l'origine de son nom dans *le Dictionnaire de pomologie* en 1873.

André Leroy

Source:Croqueurs de Pommes

Jean-Baptiste de La Quintinie, directeur des jardins potagers de Versailles écrivait avant 1688 : Cette pomme qui veut être « mangée goulûment, sans façon, avec la peau tout entière» ***de l'Anjou***

Je vous invite à vous rapprocher des «sachant» que sont Pierre, Nicole et Pascale qui se feront un plaisir de vous dire **TOUT** sur cette pomme.

Nous vous proposons dans la rubrique suivante: une recette avec *la pomme d'Api.*

La Pomme et la casserole *(la rédaction)*

La Tartignole à la pomme d'Api

Ingrédients pour 4 personnes: farine:150g, levure:1/2 cuillère à café: sucre 150g: beurre 50g, pommes d'Api ou gros Api: 350g,2 œufs:1 verre d'eau

Préparation facile 1/2h (à tout casser!); Dans un saladier mettre la farine et la levure, les 2 œufs entiers, battus en omelette et mélanger.Verser le verre d'eau et mélanger pour obtenir une pâte à crêpe épaisse. Éplucher les fruits et les couper en tranches assez épaisses. Faire cuire dans le beurre mélangé à 100 g de sucre dans une poêle les fruits épluchés et coupés en lamelles épaisses les cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés et caramélisés. Verser la pâte les fruits cuits et laisser cuire 5 minutes jusqu'à cuisson -complète. La déposer sur une assiette large.Dans la poêle chaude saupoudrer le fond avec le reste de sucre (50 g) et reposer la pâte dessus coté non cuit (A l'envers!) et laisser cuire 5 minutes à couvert.Reposer dans le bon sens sur l'assiette large et consommer encore tiède

Boire avec:du cidre doux, une bière de garde ou lambic, avec un vin pétillant (moscato) ou un vin blanc sec (Viognier)

Merci aux croqueurs du Nord qui m'ont donner l'idée de cette recette et à mon beau frère Yves qui m'a conseillé.

Le verger du curieux*(Gilles)*

Ce matin mon petit fils est allé achever son année scolaire avec des belles chaussures :des pomme d'Api !Curieux nom pour des godasses !

C'est en 1870 que *Jean-Baptiste Rautureau*, artisan-bottier, créé un atelier de cordonnerie à la Gaubretière en Vendée. Il transmettra l'atelier familial à son fils, ses petit-fils et arrières petit fils *Guy* et *Yvon Rautureau*, l'entreprise porte le nom d'ERG (Etablissement Rautureau Gaubretière) qui vont imaginer des collections de chaussures pour enfants, réalisées en France avec exigence et travaillées exclusivement à partir de matières nobles.

C'est ainsi que née en 1973 **Pom d'Api**; Un nom rond et enjoué,plein de couleur et de fantaisie en référence à la comptine française "Pomme de reinette et pomme d'api". La pomme devient la griffe aux créations de chaussures pour enfants.

En 1976,avec l'*Oscar de la Créativité* à Milan Pom d'Api acquiert une renommée en France et à l'international. Le grand public découvrent alors l'accent novateur et poétique des collections de la marque à la pomme.

Conseils pour vos vergers

C'est la bonne période pour tailler en vert les cerisiers mais attention la taille en vert est déconseillée sur tous les autres fruitiers. Les diamètres des branches coupées doivent être inférieurs à 2,5 cm.

Pensez à garder un ombrage suffisant pour éviter les brûlures du soleil sur le tronc ou les branches.

Dates à retenir*(Christiane)*

Toutes les années nous sommes sollicités par de nombreuses mairies, comités des Fêtes, associations etc….pour participer à leurs manifestations, malheureusement nous déclinons par manque de Croqueurs bénévoles.Venez vous inscrire pour rejoindre les courageux qui seront aux prochaines manifestations

***2 et 3 septembre** à Fuveau **foire saint Michel & salon des écrivains** .On y sera! Venez nous donner un coup de main.*

2 septembre** à Puyricard **:** **Forum des associations

***17 septembre 2023** à Aix en Provence **Forum des Associations et du Bénévolat** On y sera aussi ! Venez nous donner un coup de main.*

23 septembre 2023 à Alleins-Fête de l'amande et de l'amandier

***24 septembre 2023 Fête de l'Abeille et du Miel à Roquevaire.** Jean Paul y sera il aimerait bien qu'on l'aide.*

***30 septembre et 1er octobre 2023: Journées Portes Ouvertes du verger.** Les flyers sont à votre disposition au secrétariat!*

Appel aux bénévoles , donateurs et aux sponsors

VOTRE VERGER A BESOINS DE NOTRE AIDE

Lors de nos manifestations au verger: JPO - Marché de noël, repas, etc. nous organisons une tombola immédiate avec des objets en bon état, que vous nous donnez (un gros merci!) . Les sommes récoltées de la vente de billets seront affectées exclusivement au remplacement de la bâche.

En recherchant des sponsors, des donateurs (66% déductible!), en faisant tourner notre boutique lors des ventes internes (noix, noisettes, amandes, abricots, arbres, etc), la prochaine échéance sera décisive: Les **JPO 2023 samedi 30 septembre et 1er octobre**

Le verger compte sur Nous (se doit être un véritable *vergéthon*!)

Le mot du mois

Le poète a toujours raison
Qui détruit l'ancienne oraison
L'image d'Ève et de la pomme.
Face aux vieilles malédictions,
Je déclare avec Aragon :
La femme est l'avenir de l'homme !

Jean Ferrat (1930-2010) chanteur français,poète engagé

Inspiré par le célèbre vers L'avenir de l'homme est la femme du poète *Louis Aragon* dans *Le Fou d'Elsa* (1963). En 1975 Jean Ferrat inverse l'ordre des mots pour chanter *La femme est l'avenir de l'homme* .

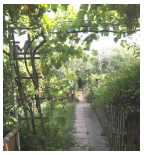
Le poète à toujours raison https://youtu.be/4RIJxnqFJLc

*Association des **C**roqueurs de **P**ommes PACA 1330 chemin de Maliverny 13540 Puyricard vergerbio@croqueursdeprovence.fr*
adresse du verger de Provence 1820 chemin du Grand St Jean Puyricard

Nos visites et nos visiteurs.

A l'occasion du Repas de la mi année le samedi 24 juin *Marc FERAUD* élu municipal de la ville d'Aix en Provence, responsable des espaces verts accompagné de Madame *Valerie NOGUES* notre voisine qui dirige les Serres Municipales ainsi qu'une délégation du Parc Naturel Régional du Lubéron et une délégation du conservatoire Méditerranéen avec leur président monsieur le maire du Val monsieur *Jérémy GIULIANO.*

A l'honneur du mois de Juin



La *Société d'Horticulture de France* qui organise chaque année un concours sur le thème *"Jardiner Autrement"* a primé cette année, Valérie Salogne-Ballester pour la singularité de son jardin et ses solutions exemplaires qui contournent les contraintes du climat méditerranéen à Marseille avec des récupérateurs d'eau de pluie alliés à un système de récupération et de décantation des eaux grises lui permettant ainsi une autonomie d'eau d'arrosage. *Bravo et félicitations!*

Ateliers et formations

Mardi 27 juin s'est déroulé un atelier de fabrication d'une harpe électrique pour lutter contre le frelon asiatique.Sous la direction de *JP Matteozz*i une douzaine d'apiculteurs dont certains faisant partie du GAEG, ont participé à la réalisation d'une «Harpe».
Cet appareil est sélectif, il n'affecte pas les insectes de taille inférieure à celle du frelon, et a prouvé son efficacité mais son coût d'achat élevé (au minimum 150€ chez un fournisseur) rend son utilisation onéreuse.
Cet atelier a démontré qu'il était possible de fabriquer un appareil du même type pour moins de 30€ avec différentes options d'alimentation électrique (secteur, batterie, panneaux solaires).

Pour les absents (vous avez eu tort!!!) prendre contact avec Patrick Orsolini qui vous renseignera

Au sommaire du mois de Juillet

Le courrier de lecteurs. Merci aux lecteurs de la Gazette qui témoignent leur soutien à la **Gazette du verger.** Continuez à donner vos avis et poser des questions sur les activités du verger ou mieux venez le mardi; les bonnes volontés sont la bienvenues!

Soyons locavore !

La nature en sera bénéficiaire aussi et soutenons nos artisans, commerçants et industriels locaux et ceux qui nous aident.

Calissoun — DARVAUX — Magasin Coopérative Agricole COUSTELLET — PELLENC

La publicité «Jean Mineur»

Chères Croqueuses chers Croqueurs

Comme promis dans la note qui était à votre disposition sur les tables du repas champêtre au verger le samedi 24 juin, nous allons vous préciser les enjeux concernant la serre principale du verger dite **serre blanche**.
Cette serre a été édifiée par nos prédécesseurs en 2006. Son objectif principale, parfaitement réalisé, était d'abriter le matériel roulant (tractopelle, élévateur, camion), bureau, matériel divers etc.). C'est une serre dite *agricole* à la durée de vie de 5 saisons environ.
Au fil du temps la serre va être utilisée pour des manifestations diverses (JPO, repas, réunions, conférences, formations) ouvertes à nos adhérents mais aussi aux visiteurs.
En 2022 le bail (3/6/9) qui nous liait avec le propriétaire du terrain du verger, *la Mairie d'Aix en Provence,* tombe à échéance. Le bail n'est pas renouvelé à l'identique mais transformé en ***un arrêté de mise à disposition, à titre gracieux, d'un terrain communal.***
Entre autres termes précisés dans cet arrêté il est écrit que l'association doit ***prendre toutes les mesures de sécurité prévues par la réglementation en matière de locaux accueillant du public afin de garantir la sécurité des personnes et des équipements.*** Ce qui revient à dire que notre serre est classée administrativement comme un ***ERP*** *(établissement recevant du public)* du type ***CTS*** *(chapiteaux, tentes et structures)* ou en d'autre terme ce qui s'apparenterait à un cirque, une halle de sport couverte d'une toile). Ceci implique que la nature de la bâche de couverture de cette serre doit être d'une qualité devant résister au feu *(**M2** suivant la norme NF P92-507:* Combustible, difficilement inflammable).
Cette norme est **non dérogeable** même si les risques sont potentiellement faibles. Ces dispositions prises doivent être vérifiées régulièrement et certifiées par un organisme agréé (bureau de contrôle)
Depuis la fin de l'année 2022 la couverture de notre serre montre des signes de faiblesse qui s'aggravent de jour en jour. Le risque imminent d'une déchirure très importante amènerait sous l'effet d'un coup de vent violent l'arrachage complet de la bâche ce qui engendrerait des désordres et mettrait en danger personnes, matériels et bien divers à proximité et nous mettrait dans une situation délicate nous obligeant à prendre des dispositions d'urgences coûteuses .
La bâche actuelle n'est pas conforme! son remplacement à l'identique n'est donc pas envisageable.
La couverture de remplacement est plus lourde, plus complexe à mettre en œuvre est doit être posée par une entreprise compétente (c'est un minimum), assurée (pour des raisons de garantie), qualifié pour des raisons de certification).
Nous devons nous plier impérativement à nos obligations et envisager immédiatement des travaux de remplacement de la bâche de couverture de notre serre principale et ceci avant la saison d'hiver où des phénomènes de vents intenses, pluies ou neigeux sont envisageables .
Nous avons fait appel à vous au travers de ventes de fruits, de participations diverses, dons etc, nous vous sollicitons encore pour des démarches vers des sponsors (nous préparons un documents qui peut vous épauler dans ces démarches), et de notre coté nous sollicitons les organismes publics et bancaires pour nous aider à financer ces travaux. L'éventualité d'un auto financement mettrait notre budget de fonctionnement (eau d'arrosage, entretien du matériel, assurances etc dans une position très difficile!
Le **coût d'objectif** (ou estimation) se repartit comme ceci :

- fourniture et la pose d'une bâche de couverture conforme : 12 000 €,
- remplacement de la bâche latérale (coté verger) 2.500€
- intervention d'un bureau de contrôle : 1.600€
- Aléa 5 % 1.700€

soit un total de 17 800€.

Nous préparons un cahier des charges et appel d'offre dès septembre afin obtenir des propositions de prix les mieux mieux placées.
Précisons encore: nous connaissons tous votre bonne volonté, votre aide indéfectible pour notre verger mais nous ne pouvons envisager la pose de cet équipement par des personnes non habilitées; nous ne sommes ni équipés, ni qualifiés, et parlons simplement nous n'en n'avons pour la plupart hélas plus l'age!!!)

Merci de votre attention
merci de votre compréhension
merci de votre aide

Le président — *Bernard Deidier*

l'équipe responsable — *Gilles - Christine*

La Gazette