



les Croqueurs de Pommes

La gazette du Verger de Provence

Juillet 2023

Le mot du Président (Bernard DEIDIER)

Chères Croqueuses, chers Croqueurs



Encore beaucoup d'activités au verger ce mois de juillet. Il a fallu soulager les arbres (abricotiers, pêchers, pruniers) de leur surpoids de fruits. Ils sont délicieux !!

Les JPO de 2023 sont très importantes ! Au cours de ces deux journées, nous devons faire en sorte de reconstituer notre masse d'adhérents que les années de pandémie ont fortement affaibli; le bénévolat s'effondre.

Et pour cette manifestation, la plus importante de l'année pour notre verger, nous avons besoin de bénévoles pour préparer le verger, monter les stands, mettre en cartons les pommes, faire l'affichage, le tractage, placer des affiches dans les associations, chez les commerçants, dans les locaux recevant du public, mais aussi durant les journées pour animer les stands, faire marcher les animations etc.

PARTICIPEZ !!!!!

Les deux dernières semaines de septembre nous avons besoin de **tous**; ne serait-ce que quelques heures par jour!

Inscrivez vous auprès du secrétariat pour former les équipes; on compte sur vous.

Je le répète à nouveau; La participation de **TOUS** est essentielle.

Bonnes vacances à ceux qui vont partir en août, on vous attend à la rentrée de septembre pour la préparation des JPO

: LE VERGER A BESOIN DE VOUS

La vie du verger

Lors de la vente des abricots quelques adhérents m'ont demandé « *qui était qui* » dans les rubriques diverses. L'activité du verger prenant un peu de repos estival nous glissons un petit trombinoscope en tête des rubriques.

Début septembre (mardi 5), aura lieu une réunion d'information aux adhérents pour résumer les activités du verger. Pensez à réserver cette matinée pour être présent et pourquoi pas rester à midi et passer la journée avec nous au verger.



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

De nombreux "gourmands de cerisiers" sont conduits pour faire de futures branches. Vous pouvez venir pour apprendre et participer à la conduite d'arbres palissés du verger.



Verger 2 (Jean-Luc)

Jean Luc: c'est lui!



Verger 4 arbres à noyaux et coques (Luc)

Et Luc: c'est lui!



Malgré les soins réguliers, les éclaircissements, les étalements des branches, les arbres sont victimes de production abondante, des branches trop chargées de fruits cassent.



Verger 3 (Jean-Paul)

La qualité du sol de ce verger nécessite un amendement par un apport important de fumier de cheval prêt à être composté.

Le fumier de cheval favorise la formation d'une couche d'humus sur le sol qui s'en trouve ainsi amélioré, plus aéré et plus riche, favorisant le développement des organismes vivants qui améliorent à leur tour le sol.

Bernard en train d'épandre le fumier avec le mini tracteur



La pépinière (Pierre, Pascale, Christine, Véronique)

Faites dès maintenant vos réservations d'arbres que vous planterez cet automne. N'hésitez pas à demander conseil aux responsables de la pépinière.

Des fleurs et des figues (Dominique)

La récolte de figues s'annonce intéressante...La collection du verger sera à votre disposition pour commander des greffons. Nous vous en aviserons!

Les vignes du Verger (Dominique, Valérie)

Malgré les soins apportés, le peu de gel, les pluies de mai, la récolte de raisin sera réduite..



Rucher (Patrick, Jean Paul)

Merveilleuses butineuses, les abeilles nous offrent leur miel, environ 50 kg à la première récolte ! Soit 83 pots de miel à votre disposition (contre 10€ l'unité)

Patrick a fait une nouvelle récolte le mardi 25 : 10kg !!!!!!! et en a laissé une partie pour les travailleuses !

La rédaction de la Gazette rappelle que ce miel est issu des ruches du verger. Les abeilles ont butiné les fleurs du verger... et pour être honnête un peu sur le champ de lavandes du voisin (mais ça, on ne le lui dira pas!!!). Il y a encore quelques pots (10€ les 500g) qui vous attendent au secrétariat (voir avec Christine). Le produit de la vente sera versé au remplacement de la bâche.

Patrick : c'est lui!

Les avantages d'être croqueurs (Christiane)

Les arbres du verger sont généreux et eux aussi, ont décidé de participer au remplacement de la bâche, en joignant leur production aux divers donateurs.

Ainsi depuis le mardi 25 juillet nous récoltons les fruits du verger et les mettons en vente contre une modeste obole (*à vot' bon cœur messieurs mesdames* !)

il y a les abricots, les pêches, les prunes, des fruits mûrs à point, à déguster. Vous pourrez découvrir des saveurs nouvelles en dégustant ces fruits que vous ne trouverez JAMAIS dans un super marché;; Et en plus on vous dira tout ce qu'on sait sur ces fruitiers, et si vous aimez, vous pourrez en acheter un à la pépinière.....

C'est pas un avantage ça? Pour 35€ d'adhésion par an en 2023 !(avant augmentation!!!!!!)

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 d'abricots vides, les pots de miel et les bouteilles en bon état. Merci

Association des Croqueurs de Pommes PACA 1330 chemin de Maliverny 13540 Puycard vergerbio@croqueursdeprovence.fr
adresse du verger de Provence 1820 chemin du Grand St Jean Puycard

Conseils pour vos vergers

En cette période estivale où les chaleurs sont importantes **ne tondez pas vos vergers et vos jardins** ! Outre que ces herbes hautes maintiennent une fraîcheur et évitent à la terre de se déshydrater trop rapidement à l'automne, à leur mort, elles retourneront à la terre et participeront à sa régénération. Il y a une quantité de petits insectes qui viennent se nourrir sur les fleurs (voir paragraphe biodiversité au verger)

Pomologie (Pierre, Nicole)

La pêche plate

Notre verger nous a gâtés cette année: fruits à profusion et les pêches plates sont *fabuleuses*.

Partons à la découverte de ce fruit plutôt vilain, négligé des étals de la grande distribution

La pêche "plate" est un fruit «rustique» ne dépassant pas 4cm d'épaisseur; c'est un fruit pratique à déguster. Elle a une peau duveteuse avec des tons de rouge à vert. La chair est jaune ou rose, peu adhérente au noyau tout petit et écrasé, peu juteuse, sucrée et savoureuse, à l'arôme légèrement parfumé au miel.

A l'origine elle vient de Chine ; elle arrive en Europe au XIX^{ème} siècle Dans les années 70/80, **René Monnet** chercheur de l'INRA a croisé des centaines de pêcheurs originaires de Chine, de Turquie et d'Espagne qui produisaient des pêches plates.

Après 25 ans de recherches, il a fini par obtenir cette pêche qui est parfois appelée *donut peach* ou *saturn peach* pour sa ressemblance à un beignet,

C'est un arbre à posséder dans son verger! Allez voir à la pépinière du verger je crois qu'ils en ont (un ou deux !)

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 pêche.



La Pêche et la casserole (la rédaction)

La Pêche plate

Ne la cuisinez pas ! Croquez la ! C'est là où elle est la meilleure !

Mais si vous avez une EXCELLENTE recette nous sommes preneurs



La rédaction GB/ CM /FQ

Le verger du curieux (Gilles)



L'arrosage du verger ! Vaste problème et sujet de discussion récurant. Aix ville d'eau? D'où vient cette eau considérée comme un des quatre éléments fondateurs de l'univers et origine de la vie.

Mettons tubas et masques et plongeons un peu dans l'histoire !

La ville d'Aix ne doit son existence que par la présence de nombreuses résurgences et sources dont certaines chaudes au pied des collines d'Entremont, Celony et de divers ruisseaux venus des Pinchinats et de la montagne Sainte Victoire; lieu idéal pour l'implantation d'une garnison Romaine qui va donner naissance à *aqua Sextiae* (l'eau de Sextius)

Dix-huit siècles plus tard, en 1834, une épidémie de choléra ravage Marseille et la Haute-Provence. (Lire : *le hussard sur le toit*)

En 1837, la ville d'Aix cherche une solution pour augmenter sa fourniture en quantité et en qualité d'eau pour éviter un pareil fléau .

En 1838, le maire *Antoine Aude* informa le Conseil Municipal que l'ingénieur *François Zola*, lui proposait la construction d'un barrage pour fournir 5m³/h d'eau acheminée par un canal de 7km. Après de multiples complications, l'ordonnance royale ne fut donnée qu'en 1844. La construction se termina en 1854. Ruiné à la suite de malversations de ses associés *François Zola* meurt en 1847 laissant un fils de 7 ans: *Émile*.

La retenue initiale de 2,5 millions de m³ avait été réduite de moitié et était déjà insuffisante avec les débuts industriels d'Aix.

Photo SCP



Ce barrage, situé dans les gorges de l'Infernet, destiné à contenir l'eau de ruissellement de la Sainte Victoire était entièrement original pour l'époque. C'est l'un des premiers "*barrages voutés*" au monde, d'une hauteur de 36m, réalisé en maçonnerie de moellons ordinaires.

Aujourd'hui, le barrage Zola n'a plus qu'une fonction de *tampon* en cas de vidange du barrage de Bimont situé en amont.

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.

17 septembre « Route de Cézanne » au Tholonet nous y participerons - Stands avec démonstrations greffage et affûtage.

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 et Mireille y seront. ils aimeraient bien qu'on les aide.

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

Appel aux bénévoles , donateurs et aux sponsors

NOTRE VERGER A BESOIN 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 nous collectons auprès des adhérents donateurs (**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), nous rendrons la prochaine échéance décisive: **Les JPO 2023 samedi 30 septembre et 1er octobre**

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

Ayez un geste écolo et solidaire

Nous récupérons les pots de miel (vides) issu des ruches du verger. Nous récupérons les cagettes d'abricots aussi. Si elles sont en bon état (impeccable!) notre ami producteur nous les reprend pour 1€, la somme ira directement à la caisse de la bêche. Par ailleurs notre ami Michel récupère les bouteilles (vides et propres) de jus de fruit avec opercules (abricot, pomme) ; il presse les pommes de son verger pour offrir des jus de fruits aux enfants des écoles de son village Saint Étienne de Tinée.

Aidez ce geste altruiste, écologiste et formateur pour les enfants en rapportant au verger les bouteilles vides !



Le mot du mois

ODE À LA POMME,
Pomme, je veux
te célébrer,
en m'emplissant
la bouche
de ton nom
en te mangeant.

je veux voir
toute
la population
du monde
unie, réunie,
dans l'acte le plus simple de la terre:
mordre dans une pomme.



Pablo Neruda (1904-1973) poète, écrivain, diplomate, homme politique et penseur chilien.

Dans ce poème Neruda raconte dans cette ode à la pomme, une pomme qui fut objet de querelles et de désaccords selon bien des croyances et qui prend une toute autre dimension sous sa plume.

Extrait du poème *Ode à la pomme* Traduction JF Reille
Troisième livre des odes, © Gallimard, 1978

La biodiversité au verger



A chaque jour, d'un média à l'autre, on entend parler de la biodiversité; La biodiversité qu'est ce que c'est ? La biodiversité, c'est le tissu vivant de notre planète qui recouvre l'ensemble des milieux naturels et des formes de vie (plantes, animaux, champignons, bactéries, etc.) et leurs interactions, ainsi que les écosystèmes dans lesquels ils vivent. Ce concept apparaît dans les années 1980, issu d'un phénomène naturel existant depuis la nuit des temps. La biodiversité en apportant oxygène, nourriture et eau potable satisfait les besoins primaires de l'Homme, participe aux activités humaines en fournissant matières premières et énergies. Dans le domaine de la recherche, nombre d'inventions ont vu le jour en observant et en imitant les formes ou le fonctionnement des êtres vivants. Ressource pour le monde médical en apportant des bases naturelles à de nombreux médicaments (*morphine, aspirine, taxol*.)

L'avion III de Clement Ader

Notre verger donne des fruits grâce à la contribution des animaux pollinisateurs et des nombreux organismes participant au renouvellement des sols



Observations (Catherine)

En ces mois de juillet et d'août secs, les abeilles, sauvages et domestiques ont trouvé des fleurs bleues de chicorée, les fleurs jaunes des molènes et des astéracées, les fleurs blanches des carottes sauvages etc; pour fabriquer le **nectar** et le **miellat** composants du miel, le **pollen** nécessaire la gelée royale, la **propolis**, mortier et produit anti-infectieux et pour les maux de gorge !



Parlons ce mois d'un insecte, un très beau papillon: le **Machaon** ou *Grand porte-queue*, espèce protégée, il se distingue par des longs vols planés et les couleurs contrastées jaune et noire de ses ailes.

La chenille du Machaon est magnifique. Elle se caractérise par sa couleur verte ponctuée de taches noires allongées.

Le machaon aime pondre ses œufs sur le fenouil de nos jardins (Pas de fenouil, pas de machaon!!!)



SPÉCIAL JPO 2023

Nous rappelons encore l'importance des JPO 2023

La présence de tous est nécessaire pour la réussite de cette manifestation

Christiane forme les équipes de volontaires pour participer à la mise des décorations, à l'organisation des stands et à la participation de leurs animations.



La buvette (Stéphanie)

La buvette cette année va renouveler l'opération: crêpes au verger. Stéphanie a besoin de confitures! Faites goûter les vôtres et encore mieux celles réalisées avec des fruits du verger.

Avec un sourire pareil on amène 2 pots

Montrez vos talents de pâtissier: Participez au concours de gâteaux. Le plus beau sera récompensé par une surprise.

Participez au tractage, collez des affichettes chez les commerçants, dans les salles d'attentes (demandez l'autorisation avant c'est l'occasion pour parler du verger, ne les jetez pas dans la rue!) Invitez vos parents, vos amis



Dernière minute

Après une remise en état des canalisations cardiaques et quelques bricolages **Pierre Racamond** va mieux (deux stents, une valve et un pacemaker!). Il espère venir ce mardi au verger.

Bon rétablissement Pierre!



Soyons locavore !

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



Association des **Croqueurs de Pommes** PACA 1330 chemin de Maliverny 13540 Puyricard vergerbio@croqueursdeprovence.fr
adresse du verger de Provence 1820 chemin du Grand St Jean Puyricard