



les Croqueurs de Pommes

La gazette du Verger de Provence

Août 2023



Le mot du Président (Bernard)

Chères Croqueuses chers Croqueurs



Le verger c'est 530 arbres, toutes variétés confondues, les serres, les bungalows, le matériel agricole et roulant à entretenir, sans intervention extérieure, et uniquement par nous, membres du verger !

Cette année, le travail à réaliser est vaste et varié outre le changement de la bâche de la serre blanche, il va falloir réorganiser le verger (arrachage des arbres anciens morts ou malades), revoir la variété de nos porte-greffes inadaptés à notre terrain, revoir le système d'arrosage pour mieux l'adapter au changement climatique !

Nous devons comme tout le monde associatif réagir aux problèmes de la perte d'adhérents et de désertion des bénévoles.

Mais aussi faire face aux problèmes budgétaires (réduction des subventions, coût de la vie, des matières des matériaux et produits nécessaires au verger, électricité, eau, assurances etc); Je vous rappelle que nous sommes déclarés d'utilité publique ce qui fait que les dons sont déductibles des impôts à hauteur de 66%;

NOUS CHERCHONS DES SPONSORS

Cette année les JPO seront encore plus importantes que les autres années. Votre participation à l'organisation de cette manifestation est **NÉCESSAIRE**, soit activement pour animer les stands, en tractant et en parlant autour de vous, soit indirectement comme client de nos boutiques et stands.

Merci à tous

LE VERGER A BESOIN DE VOUS ! PARTICIPEZ !!!!!!!

La vie du verger

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

A la fin août et au début septembre, il est encore temps d'orienter les pousses de l'été afin de les conduire en futures branches protectrices du soleil ou donneuses de fruits. Après elles seront trop lignifiées.

On coupe soigneusement les drageons qui poussent au pied des cerisiers pour ne pas qu'ils repoussent.

Verger 2 (Jean-Luc)

Le verger va faire l'objet d'un arrachage d'arbres morts (victimes souvent de la sécheresse), trop anciens, en double ou ne faisant pas partie du patrimoine local. Ils seront remplacés par des arbres issus de notre pépinière et correspondant aux arbres fruitiers inscrits dans le *cahier des arbres fruitiers de Provence Côte d'Azur*.

Verger 3 (Jean-Paul)

Le fumier de cheval favorise la formation d'une couche d'humus sur le sol. Il a aussi son intérêt dans le maintien de l'humidité du sol surtout avec la bonne pluie du dernier WE d'août suivie du fort Mistral.

La mise en place des filets a permis de lutter efficacement contre le carpocapse. Malheureusement l'abondance de fruits et la sécheresse ont eu raison d'une partie des fruits qui sont tombés à terre avant mûrissement. Les derniers jours d'août venteux et pluvieux ont couché quelques arbres.

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

Là encore, le verger va faire l'objet d'un arrachage d'arbres morts, trop anciens, en double ou ne faisant pas partie du patrimoine local. Ils seront remplacés par des arbres issus de notre pépinière et correspondant aux arbres fruitiers inscrits dans le *cahier des arbres fruitiers de Provence Côte d'Azur*.

Nous espérons pouvoir planter un amandier **Matherone** découvert non loin du verger chez un adhérent Croqueurs. Arbre que nous recherchions depuis des années. C'est l'un des seuls arbres fruitiers qui nous gratifie de sa magnifique floraison semi-précoce rose ou blanche en période hivernale, de janvier à mars. C'est une variété tendre, produisant de très bonnes amandes de table à la chair épaisse, charnue, excellente.

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

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

Des fleurs et des figues (Dominique)

Le verger possède une petite collection de figuiers (8 variétés). On sera à votre disposition pour commander des greffons. Nous vous en aviserons la date venue!

Rucher (Patrick, Jean Paul)

Victimes d'un été caniculaire asséchant trop rapidement les fleurs et les plantes mellifères, les abeilles sont affamées. Une partie de la production de miel leur a été laissée à laquelle on a ajouté quelques compléments (glucose et fructose).

L'installation de la lyre contre le frelon asiatique donne des résultats très positifs. La mise en place des pièges sur les fruitiers fonctionne aussi et des frelons viennent s'y noyer.

Les avantages d'être croqueurs (Christiane)

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

Ayez un geste pour la planète : Ramenez les bouteille de jus de fruits

Conseils pour vos vergers

La période estivale a été caniculaire, les arbres ont souffert de trop de soleil et de manque d'eau.

L'herbe qui a pu maintenir un peu d'humidité a fini son cycle; tondez la, n'enlevez pas le résidu de tonte car c'est un peu d'engrais naturel.

Si vous avez des marronniers; la mineuse n'a pas trop fait de dégâts mais les feuilles commencent à roussir il faut absolument les enlever et les évacuer (voir les brûler si vous pouvez) dès qu'elles sont au sol

Pomologie (Pierre, Nicole)

Eh bien on va parler de poire cette fois. Les vacances ça sert aussi à découvrir des choses. En balade dans le Pays Dignois j'ai découvert La Poire Sartheau, à la Javie .



C'est une poire cultivée largement dans la haute vallée de la Bléone, abondante dans des vergers pâturés par les moutons Elle est d'une couleur rouge et jaune à maturité .De petite taille, sa couleur après cuisson intéresse les confiseurs de Digne et d'Apt.

Comme la plupart des variétés anciennes, ces poiriers ont été souvent délaissés: un regain d'intérêt apparaît aujourd'hui tant pour son utilisation que pour sa ré-implantation dans les vergers pâturés.

Chaque année, le premier week-end de novembre, l'Association « La Javie Autrefois » organise, avec l'aide des collectivités locales et des producteurs, La fête de la poire Sartheau, une belle balade à faire dans les Alpes de Haute Provence



Notre verger possède sûrement quelques exemplaires de cet arbre généreux .

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 poire.

La casserole du verger(Flavio + la rédaction)



La parmigiana d'aubergines

La "parmigiana" d'aubergines est un plat d'été, typique du sud de l'Italie,

Pour 8 personnes : 8 aubergines, 800 g de mozzarella, 3 bouteilles de purée de tomates Mutti, 1 oignon, Parmesan râpé, huile d'olive, sel, poivre, Basilic frais

1/la sauce :Mettre dans une casserole un oignon entier, la purée de tomates, l'huile d'olive, du sel et une poignée de basilic frais. Faire cuire à feu très doux pendant 1 heure en tournant régulièrement

2/ le plat :couper les aubergines, en tranches fines , les faire frire 10 à 15 minutes à feu moyen en les retournant de temps en temps jusqu'à obtenir une couleur brune puis les enlever et les mettre sur du papier absorbant pour enlever l'excès d'huile. Dans certaines régions de l'Italie du sud, (Basilicata), les tranches d'aubergines sont rapidement passées dans de l'œuf battu avant d'être frites

3/Dans un grand plat à gratin, verser quelques cuillères de la sauce tomate dans le fond. Répartir une couche de tranches d'aubergines, saupoudrer de parmesan râpé et ajouter la mozzarella coupée en tranches. Continuer à empiler sauce tomate, tranches d'aubergines, parmesan et mozzarella jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminer par une dernière couche de sauce tomate et parmesan.

4/Cuisson : Mettre à four chaud (180°C) pendant 3/4h. Le dessus doit être croustillant et bien coloré. Laisser reposer un peu (15 minutes) avant de servir.

5/A noter que c'est un plat qui est excellent le lendemain, réchauffé.

Merci à Flavio de nous avoir donné cette recette de son pays. Qu'il nous pardonne si on a un peu (beaucoup) tronqué son texte (mais tout y est comme aurait dit le curé de Cucugnan) Ceux qui souhaiteraient avoir la recette complète peuvent la demander à la rédac.



1)

Le verger du curieux(Gilles)



Le Curieux s'est souvenu de ses années étudiantes à Marseille à La Pomme. D'où vient ce nom de quartier qui portent plus généralement le nom d'un saint ou de sainte (St Tronc, Barnabé, Antoine, Marthe, etc ; mais ça c'est une autre histoire)

La Pomme est un quartier de Marseille (11^{ème}), qui s'est développé autour d'un ancien noyau villageois, le long de la *petite route d'Aubagne*.

La Pomme tire son nom d'une auberge relais qui se trouvait là à la fin du XV^{ème} siècle "*Le Logis de la Pomme*". Le nom est resté mais il n'existait aucun village ; le nom de *la Pomme* est donc celui du « logis ». Le logis a été détruit.

Vers le milieu du XIX^{ème} siècle, *La Pomme* acquiert une renommée gastronomique grâce aux *pieds et paquets de la mère*

Maurel. Longtemps entourée de cultures maraîchères et de laiteries, alimentées par Le canal de Marseille, La Pomme reçoit le surnom de *petite Normandie*. Durant l'Occupation, la Pomme cache dans la villa Air-Bel le réseau de résistance *Brutus* et les surréalistes, autour d'*André Breton*, inventent leur "*Jeu de Tarot de Marseille*". Le quartier s'est ensuite industrialisé. Il est le troisième quartier le plus peuplé de Marseille.

Dates à retenir (Christiane)

9 septembre 2023 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 au **Tholonet** « *Route de Cézanne* » 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 à **Roquevaire**. *Fête de l'Abeille et du Miel* 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!

14 octobre 2023 à la **Seyne sur mer** au Domaine Fabrégas: *Salon Plantes Extraordinaires*

25 novembre 2023 -**Au verger : le Marché de Noël**

13 janvier 2024-**Aix Salle Baudun**:Assemblée Générale Ordinaire des Croqueurs de Pommes »

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 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), 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!)



Visites et visiteurs au verger

Voilà un visiteur peu apprécié. Cet hôtel à frelons asiatiques s'est installé à proximité du verger! Ces bestioles sans vergogne viennent fréquenter notre verger et se repaître de nos butineuses et déguster nos fruits. La destruction d'un nid ne peut être réalisée que par des personnes habilitées équipées à cet effet. **NE PAS ESSAYER DE DÉTRUIRE VOUS MÊME UN NID DE FRELONS**; la piqûre peut être dangereuse en provoquant un choc anaphylactique chez les personnes allergiques



Le mot du mois

Je ne suis qu'une pomme

*Un peu rouge, un peu jaune
Parmi beaucoup de pommes.*

*Je ne sais ce que pensent
Les centaines de pommes
Que le grand vent balance
Au milieu de l'automne.*

*Je m'accroche comme elles
En suppliant le ciel
De ne pas me laisser
Choir trop tôt sur le pré.*

*Je ne suis qu'une pomme
Un peu rouge, un peu jaune
Parmi beaucoup de pommes
Qui ne savent pourquoi
Il leur faut être pomme
Dans un pommier d'automne
Et tomber comme moi.*



Maurice Carême (1899-1978 à Anderlecht) est un poète et écrivain belge. En 1925, est publié son premier volume de poésie. Après il écrit des poèmes sous l'influence du surréalisme et du futurisme, *Hôtel bourgeois* (1930) et *Chansons pour Caprine et Reflets d'hélices* (1932), puis de la littérature pour la jeunesse : *Poèmes de Gosses* (1933) et *Proses d'Enfants*. En 1935, est publié le recueil de poésie *Mère* considéré comme l'œuvre principale de Carême. En 1943, Carême a mis fin à son travail d'enseignant et a vécu ensuite comme écrivain indépendant. Carême a publié plus de quatre-vingts ouvrages poèmes, romans, nouvelles, essais et traductions. Ses œuvres ont servi de modèles pour des films et ont été mises en musique par de nombreux compositeurs.

Ayez un geste écolo et solidaire

Nous récupérons les pots de miel (vide) issus 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€ qui iront 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 ramenant au verger les bouteilles vides !



A l'honneur au verger

es abonnés au quotidien « La Provence » ont pu lire dans le journal du 1^{re} août, édition d'Aix, un long article sur le verger sous le titre **Ces hommes qui plantent des arbres rares à Puycricard**.

L'article y développe les objectifs et l'activité du verger, dans le cadre d'une chronique estivale sous le titre « un jour un jardin ».

L'article rappelle ce qu'est l'association des Croqueurs de Pommes « *vieil Peiro* » et la vocation de la Cagnotte pour le remplacement de la couverture de la serre blanche.

Merci à **La Provence** de s'être penchée sur notre verger et de nous ouvrir ses pages pour chacune de nos manifestations.

La rédaction remercie Chantal qui nous a envoyé un scan de la page de la Provence. L'article peut être consulté au secrétariat du verger. La rédaction peut vous le transmettre sur demande.

La Provence

Le bon coin du verger

Sur proposition du président Deidier, cette rubrique propose des objets à vendre au bénéfice partagé avec le verger et dans le cadre d'une action précise. En l'occurrence la participation au remplacement de la bâche de la serre blanche.

Un membre de nos croqueurs nous propose de vendre un cyclomoteur Peugeot FOX, 50 cm³, carburant au mélange. Première immatriculation en 2002, peu servit elle a un kilométrage de moins de 1000 km au compteur. Ce cyclo a été remis à neuf, il est en parfait état de marche. Les accessoires indispensables sont offerts : casque, chaîne antiviol, bidons

Prix de vente : 800€

Pour les intéressés prendre contact avec : bernard-deidier@hotmail.fr

Merci



Un croqueur a lu

Bestioles gênantes et bestioles géniales de Blaise Leclerc aux éditions LEDUC Poche

Ce petit guide vous propose des conseils malins pour protéger vos plantations avec 75 fiches pour trouver l'équilibre écologique du jardin. Comment éviter les principaux ravageurs et comment tirer parti des petites bêtes utiles? Une mise en place d'une approche globale pour ne pas nuire à votre jardin et à l'environnement. Blaise Leclerc, docteur en sciences agronomiques, est expert en fertilisation organique. Il vit dans le Lubéron



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 Puycricard vergerbio@croqueursdeprovence.fr
adresse du verger de Provence 1820 chemin du Grand St Jean Puycricard

SPÉCIAL JPO 2023

Notre président *Bernard Deidier* nous rappelle encore l'importance des JPO 2023. La réussite de cette manifestation est essentielle cette année pour un avenir financier serein du verger en 2024.



La présence de tous est nécessaire !

Participez au tractage, collez des affichettes chez les commerçants, dans les salles d'attente (demandez l'autorisation avant ! c'est l'occasion pour parler du verger. Ne les jetez pas dans la rue!)



Invitez vos parents, vos amis, vos relations

Un pique nique vous tente sous les arbres du verger ? Vous pourrez vous restaurer auprès des deux *food trucks* qui vous proposeront leurs spécialités mais aussi auprès des artisans, fabricants locaux (calissons, vins, bières, charcuterie etc)



La jeunesse est accueillie au verger

Un atelier réservé aux enfants avec des jeux, du gribouillage et du grafouniage, du coloriage, musique et tout plein de choses marrantes et ludiques.



Visitez le verger



Bernard, Catherine, JeanPaul, Jean Luc et Luc, vous expliqueront au cours de ces visites commentées sur les arbres leur vie, leur développement, leur entretien, les fruits etc. mais aussi les activités du verger, l'intérêt du verger conservatoire, les enjeux d'avenir face au réchauffement climatique.

Vous ne manquerez pas les stands du verger



Yannick à la greffe

On vous y explique, on vous montre comment on greffe, on affûte, on bouture, on plante, on soigne. Vous y trouverez aussi les fruits secs et divers de nos producteurs partenaires, les végétaux de notre pépinière. Vous pourrez goûter plusieurs variétés de pomme, fouiner dans la librairie avec Mireille; etc



Mireille à la librairie Sylvie aux fruits secs

Mais pour que les choses soient réussies

Votre aide, même une demi journée, est la bienvenue !!!



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. Nous avons besoin de volontaire du mardi 26 au vendredi 29 septembre pour assurer la mise en caisse des pommes (6 tonnes dans 1700 caisses!), des amandes dans les filets (700kg), préparation des stands du verger, affichage, signalétique, logistique générale, parking etc.

Christiane ! elle se moque rien qu'à l'idée du travail qui reste à faire!

Nous avons besoin de renforcer la liste de volontaire pour le dimanche 1^{er} octobre

(avant, pendant et après la messe!!)

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.

Simone au tartinage des crêpes

Avec un sourire pareil on amène 2 pots



Montrez vos talents de pâtissier: Participez au concours de gâteaux. Le plus beau et les meilleurs sera récompensé par un lot surprise.

Un record à battre; celui de *Nee/s* (13ans) le gagnant de 2022 qui a réalisé un phénoménal gâteau rappelant le Moma inversé (Guggenheim NY)