les Croqueurs de Pommes

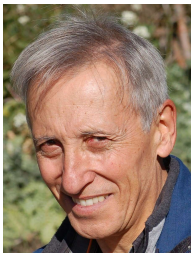
La gazette du Verger de Provence

Septembre 2023

Le mot du Président *(Bernard)*

Chères Croqueuses chers Croqueurs

BRAVO et MERCI



Ces JPO sont un succès, près de 3000 visiteurs et c'est au nom de de l'association que je vous remercie tous . Je ne nommerais personne pour n'en oublier aucun.

Je viens remercier tout particulièrement ceux qui se sont lourdement investis dans l'organisation de ces journées portes ouvertes et ceci depuis le mois d'avril s'ajoutant à l'Assemblée Générale Nationale.

Cela n'a pas été facile tous les jours par le manque de bras nécessitant un travail souvent épuisant (t (par exemple au parking où c'était plutôt un maque de jambes!!!)

Au delà du bilan financier qui sera très positif nous tirons la leçon principale de ces journées c'est la satisfaction générale des visiteurs pour la disponibilité des bénévoles, l'accueil, gentillesse et le sourire et leurs compétences.

Les stands de l'association, les offres à la vente diverses choses issues du travail des benvoles du vergé mais aussi d'artisans, fabricants et producteurs locaux (pommes, amandes, buvette, pépinière, etc) et les visites ont été très appréciées par tous les visiteurs. Ansi les JPO des Croqueurs sont devenues un rendez-vous absolument incontournable

Autre satisfaction est le nombre de plus en plus important de « jeunes parents ». Demonsration si l'en est de l'impact que peut avoir le verger dans l'avenir.

Pour les JPO de 2024 il faudra tirer les leçons de 2023 : accueil, parking, logistique, signalisation, amélioration des approvisionnements (pommes, jus de fruits), fonctionnement général bien que celui-ci est été nettement meilleurs qu'auparavant. C'est le bénéfice de l'expérience !

Dans l'avenir immédiat le verger va devoir affronter des obstacles d'autre nature (serre blanche, treille d'été) …. je suis sûr que tous et le CA en particulier mettrons toute l'énergie nécessaire à les surmonter

Mille mercis encore à tous les bénévoles, à votre patience, à votre engagement malgré la fatigue qui nous a tous touchée.

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

La vie du verger

Verger 1 *(Les Palissés : pommiers et poiriers et pas de scoubidouier) et verger 2 partie haute (Cerisiers et Pruniers) Catherine*

Stupéfaction 😳 ! Effarement ! On a trouvé un poirier et un pommier palissés en fleurs. Il semblerait que ce soit une conséquence des conditions climatiques et aux températures élevées de ce début d'automne déboussolant nos fruitiers. Le rafraîchissement des températures va recadrer ce petit monde. Il est difficile pour le moment d'évaluer les pertes liées à ces floraisons en octobre. En revanche, cette précocité risque d'attirer des maladies ou de favoriser le développement de prédateurs, comme les pucerons.

Verger 2 *(Jean-Luc)*

Le verger était parfois grignoter par les lapins; il semblerait que les buses en aient fait leur choux gras. Mais les sangliers ont à leur tour un peu chamboulé le verger C'est la nature ! Chacun y trouve son compte.

Dans ce vergé pousse un beau Ziziphus ziziphus, (rien a voir avec P Perret) si vous ne connaisse pas ses fruits venez au verger (rapidement) pour les goûter. La gazette en parlera dans le prochain numéro.

Verger 3 *(Jean-Paul)*

Les rideaux sont levés !: Jean Paul et son équipe ont remonté les voilages de protection des pommiers du verger 3. la protection contre le *carpo* a été satisfaisante mais les frelons ont fait des dégâts; beaucoup de fruits ont été dégustés par les bestioles.

Les dispositions pour augmenter la qualité du sol (épandage de fumier de cheval) et la lutte contre l'asséchement par la mise en place de tapis de lin ont permis un maintien de l'humidité et facilité le désherbage au pied des arbres.

Jean Paul est bien décidé cette année a réviser le système d'arrosage de son verger. Gros travail en perspective qui va demander de la main d'œuvre et une participation accrue de volontaires croqueurs. Venez aider Jean Paul !!!!!!!

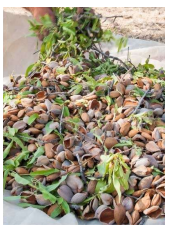
Notons que les sangliers ont visité le les plantation de noisetier et noyer.

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

A cause d'un peu de gel et de la sécheresse la récolte mais aussi des pluies variable du printemps la récolte d'amande du verger est inégale entre les arbres.

Toutefois on pourra goûter la production du verge: *La Ferraduel ,la belle d' Aurons, La clarine, La ferragne et autres.*

Nous vous rappelons que le verger dispose d'un stock d'amande de notre producteur local habituel;récolte 2023 (Voir Valérie ou Christiane)



Le ramassage des amandes au verger

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

Pour la sainte Catherine, le samedi 25 novembre

Faites dès maintenant vos réservations d'arbres que vous comptez planter cet automne. N'hésitez pas à demander conseil aux responsables de la pépinière. Vous pourrez en prendre possession lors du :***Marché de noël au* verger. qui se déroulera le samedi 25 novembre**

*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

Le verger découverte

Un amandier ***Matherone*** à été découvert non loin du verger chez un adhérent Croqueurs. C'est un arbre que nous recherchions depuis des années et qui manquait à la collection du verger. C'est un arbre fruitier à coque, à la résistance moyenne aux gelées mais qui nous gratifie d'une magnifique floraison semi-précoce rose ou blanche en période hivernale, de janvier à mars arrivant à maturité à sec fin septembre à début octobre. C'est une variété au faible rendement produisant de très bonnes amandes de table à la chair tendre épaisse, charnue mais petite. Cet amandier dont l'amande, le fruit, était récoltée avant guerre dans le Pays d'Aix servait notamment à la fabrication du Calisson.
Les spécialistes de la greffe au verger se sont mis au travail pour greffer cet amandier afin que tous puissent goûter un jour ses amandes.

Pierre , Jean Luc et Monsieur Darvin propriétaire du champ où pousse cet amandier

Autre information. Les plaqueminiers sont à point ! La récolte est abondante. Si vous aimez les kaki, venez faire un petit tour au verger vous y verrez et goûterez ces arbres aux fruits rouge orangé: Costata, Fuyu, Jiro, Muscat de Provence, O'Gosho etc.
Si vous voulez planter ce bel arbre au feuillage rouge flamboyant en automne dans votre verger, demandez conseil à *Pierre ou Pascale,* ils vous diront tout sur les plaqueminiers et ceux qui sont disponibles en pépinière.

Des figues

Le verger possède une petite collection de figuiers (8 variétés).
Le lutrin pédagogique mis en place au bout de la ligne de figuier, au pied de la butte a été illustré la veille des JPO. Il a eut un gros succès.
Il est nécessaire de l'améliorer son étanchéité et sa solidité au vent.
Il est prévu de faire une allée d'accès afin d'éviter que des véhicules ne stationnent devant.
Quelques visiteurs nous ont fait part de la difficulté de lire les étiquettes sur les piquets au pied des arbres , recouvertes de feuilles

Les avantages d'être croqueurs

En prévision du M**arché de noël** qui se déroulera le **25 novembre 2023** La gazette d'octobre fera un appel à réservation Cette année encore le verger vous proposera des jus de fruits, des noisettes format 22/24 (c'est un gros calibre!), des noix de Grenoble:(ou presque elles viennent de la Drome) et des amandes de Malemort. Ces fruits à coques sont fournis par les même producteurs que les années précédentes.

Conseils pour vos vergers

Pruniers après la fin de la fructification il faut **enlever les drageons**, soigneusement coupés sur la racine .
En terre sableuse ou acide.**amender les sols** au pied de vos arbres fruitiers de la **chaux agricole**,
Attention à moniliose ! Ce champignon momifie surtout les pommes :**Retirer tout fruit atteint**
Sur les poiriers et les pommiers : **Achever la taille en vert .**
Commencer la t**aille des amandiers** dés octobre.

Le verger du curieux(Gilles)

Dans ces périodes estivales, notre ami Laurent nous abreuve , chaque mardi à midi, une bibine de sa fabrication **Le kefir**

Ça pétille, c'est parfois trouble, y a du dépôt !? **Méfiance** Tachons d'en savoir un peu plus.

Le kéfir est une boisson, non pasteurisée, issue de la fermentation de jus de fruits (agrumes généralement) sucrés, préparés à l'aide de grains de kéfir petits, blancs ressemblant à de petits cristaux translucides ou grains de riz cuits, sorte de levain constitué essentiellement de bactéries lactiques, de levures et d'eau
La boisson obtenue est légèrement gazeuse et acidulée utilisé en probiotique pour ses propriétés diététiques (flore intestinale, transit, système immunitaire, etc.).. Elle est peu alcoolisée (moins de 1 %),
"Kéfir" vient du turc "*köpür*" qui signifie "crème de lait". Les tribus nomades du Caucase buvaient le lait des vaches, chèvres ou brebis fermenté dans des outres en cuir avec des grains de kéfir. Le *kéfir* varie suivant les régions : *champignon tibétain*, *grains du Prophète* dans le monde musulman, *tibi* au Mexique, mais aussi le champagne du Caucase. Comparaison curieuse ou la limonade du pauvre ».dans les campagnes et des zones rurales.
Bref ! Que l'on aime ou que l'on n'aime pas, merci Laurent ! Continu! On t'aime bien !

VOTRE VERGER A BESOINS DE NOTRE AIDE

En recherchant des sponsors, des donateurs (66% déductible!), en faisant tourner nos boutiques lors des ventes internes (noix, noisettes, amandes, abricots, arbres, etc...), **la prochaine échéance est le MARCHE DE NOEL**
Après le franc succès du **stand des babioles (tricotage et *cousage**)** lors des JPO tenu par ***Christiane et*** et Pascale (deux nouvelles rerues au verger.Bienvenu ! **Françoise et Marie,** nos couturières et leurs petites mains ont besoin de laine: noire, bleu marine, verte, aubergine, marron, rouge, blanc, de tissus: verts, rouges, argentés, dorés, de feutrines, de la toile de jute, de la toile de jeans, de galets plats, des sangles, des rubans, des grelots, de grosses et moyennes perles en bois et de petits éléments naturels, petits éléments de bois flotté enfin tout un tas de machins et de trucs pour confectionner tout un tas de bidules rigolos et confortables (bonnets et chaussons pour petons frileux!!!)
** cousage:encore un néologisme né dans le bocal agité du petit rédacteur Vous aviez compris : :couture !*

Dates à retenir (Christiane)

14 octobre 2023 à la **Seyne sur mer** au Domaine Fabrégas: *Salon Plantes Extraordinaires*
15 octobre journée des plantes d'automne de Simiane-la-rotonde:(04) , Conférence de J-Y Meignan "Presque pas d'eau au potager".

le Marché de noël* 25 novembre 2023 -Au verger *de Puyricard

Assemblée Générale Ordinaire 13 janvier 2024-Aix Salle Baudun:

*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

Amandologie * (du curieux)

Au mois de septembre on ramasse les amandes Que savons nous de ce fruit à coques bien de chez nous !

L'amande est le fruit de l'amandier est une drupe à l'aspect vert et velouté. Cet arbre serait originaire de l'Asie occidentale et centrale. des régions de l'Afghanistan et du Turkestan. Il est maintenant présent dans quasiment le monde entier.
Au fil des siècles, l'amandier a progressivement été introduit dans d'autres régions du monde. Aujourd'hui, 80% de la production mondiale d'amandes vient de Californie .
Très sensible au froid, il aime les climats ensoleillés, les étés chauds et les hivers doux. Il a bien trouvé sa place dans les régions au climat méditerranéen.

L'amandier mesure entre 5 et 12 m, son l'écorce foncée presque noire et lisse devenant écailleuse en vieillissant. Il peut vivre une centaine d'années. Son bois très dur est utilisé en ébénisterie pour son poli et son beau veinage, en marqueterie et pour la sculpture parfois.
La floraison a lieu dès le mois de février, une période où il gèle encore le matin; C'est le signe de la renaissance de la nature. Les fleurs sont blanches ou rosées. Fragiles ouvertes, elles sont sensibles au gel…
L'amande est une coque renfermant une ou deux graines : **l'amande**

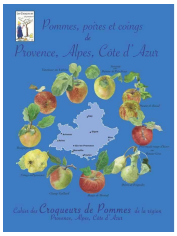
Très énergétique, l'amande est riche en acides gras insaturés, protéines, vitamines (E et B), minéraux (magnésium) et en fibres.
L'amande douce a un usage culinaire, séchées ou fraîche, grillées, effilées, pilées, en pâte à tartiner, en lait ou en poudre. On peut la manger en accompagnement de salades, viandes grillées ou poissons, tagines, tartes, frangipane, confiseries (dragées, nougat, calissons, pâte d'amande etc.).L'huile d'amande est utilisée en cosmétique et dans l'industrie pharmaceutique (huile d'amande douce). **L'amande amère** était utilisée pour la fabrication du sirop d'orgeat. Elle contient de l'*amygdaloside* qui produit, après mastication, de l'acide cyanhydrique particulièrement toxique.
Je vous invite à vous rapprocher des sachants que sont Pierre, Nicole et Pascale qui se feront un plaisir de vous dire TOUT sur les amandes.
* Amandologie un néologisme né dans le cerveau divagant et perturbé du *Curieux (que l'Académie et Pierre le pardonnent!)*

La casserole du verger *(Françoise+ la rédaction)*

Pour ce mois, Françoise et la Gazette vos proposent de réaliser une recette de **moelleux aux pommes et amandes effilées**
Recette rapide et pas chère : 15 minutes de préparation et 35 de cuisson
Il vous faudra 5 belles pommes de votre verger, 125 g d'amandes effilées (du verger) *; 160 g de farine,160 g de sucre en poudre,100 g de beurre, 4 c. à s de lait, 1 sachet de levure chimique , 2 bons gros œufs
D'abord on fait chauffer de l'eau y plonger les **amandes pendant** 3 minutes, on les égoutter puis on enlève la peau. L'amande se désolidarise en deux parties presque toute seul sans qu'on lui demande !.
Ensuite vous faite fondre le beurre doucement , beurrez généreusement un moule en porcelaine et mettez-le au réfrigérateur. Réservez le reste de beurre fondu et préchauffez le four à th 6 (180°). Les pommes sont pelées, coupées en quartiers le cœur et les pépins éliminés . Cassez et mettez-les dans un saladier. Mélangez les œufs avec le sucre, vivement! *Faut ça mousse* !, puis ajoutez le beurre fondu et le lait. Sans cesser de mélanger, versez la farine, la levure et enfin 90 g d'amandes effilées. Remuez longuement. Dans le fond du moule, placez les quartiers de pommes en rosace, versez dessus la pâte à gâteau. Parsemez le reste des amandes sur la surface et enfournez pour 30 min. Surveillez la cuisson pour éviter que le surface du gâteau ne brunisse trop vite.
Servez le moelleux aux pommes dans son moule, tiède ou froid, accompagné éventuellement d'une boule de glace à la vanille ou d'une crème anglaise. On peut boir avec du vin blanc doux (Gaillac mousseux, un Clairette de Die, un vin muscat ou un un pétillant aux pommes que vous trouverez au marché de noël le 25 novembre
Merci Françoise ! Continu ! On t'aime bien !

Le marche de noël

Il se déroulera le samedi 25 Novembre 2023 Un petit aperçu de ce que vous pourrez y trouver.
Des fruits secs à coque: Noix, Noisettes, amandes I**l en aura plein (et des bonnes!) mais aussi des noix des noisettes et tout plein de bonnes choses à déguster, a croquer et des** des pommes, eut etre des poiresetc ;…..
Nos exposants habituels et fidèles; Miel de la mielerie de Puyloubier – Couteaux fabrication artisanale Fuveau - Tailleur de Pierre de Pourcieux - nombreux objets sculptés – Les confitures de MIMINE (je vous les conseille) Reproduction d'Indiennes (nappes- jeté de lit) Rognes – Pain d'Epices de Nicolas Gardanne – Gastronomie Provençale Célony – Les Calissouns de Célony,etc..
Vous pourrez aussi visiter le verger avec les guides habituels.
Compléter votre verger en faisant l'acquisition d'arbres à la pépinière.
Envisager la décoration de votre jardin avec quelques plantes buissonnantes (cassis, noisetier, figuier etc.…)
Vous documenter en achetant des revues et livres : Almanach 2024 au prix exceptionnel de 10 € aux adhérents à jour de leur cotisation (présentation de la carte adhérent 2023-2024



Et vous pourrez faire dédicacer le **cahier des fruits de Provence-Alpes-Côte d'Azur en le réservant directement par le biais du lien suivant.**
https://webquest.fr/?m=211375_commande-du-cahiers-des-fruits-de-Provence-alpes-cote-d-azur
Le prix public est de 15€; une réduction de 2€ est accordée aux membres de l'association jusqu'à à la fin du mois d'octobre.

Invitez vos parents, vos amis, parlez en autour de vous! Ça ne dure qu'un jour! Venez nous aider à l'organiser et à l'animer !

Le verger se modernise *(Serge)*

Après le terminal pour paiement par carte ou TPE le verger possède ***un code QR ou QR code*** en anglo saxon ce qui veut dire *quick response code* constitué de modules-carrés noirs disposés dans un carré à fond blanc.
Ce *machin* a été créé en 1994 par l'ingénieur japonais *Masahiro Hara,* de la société *Denso-Wave*, pour suivre l'itinéraire des pièces détachées dans les usines de *Toyota*. Nous servirait il pour suivre les déplacement des arbres dans le verger ? Que neni !

Pour utiliser les QR codes :

Sur votre téléphone ou tablette Android compatible, ouvrez l'application Appareil photo intégrée. Dirigez l'appareil photo vers le code QR. Appuyez sur la bannière qui s'affiche sur votre téléphone ou tablette Android. Suivez les instructions à l'écran pour finaliser la connexion.
Et si ça ne marche pas! Demandez à Serge ou Valérie ; ils vous feront un formation adaptée…….Après vous pourrez tout savoir sur le verger.

Le mot du mois

La mauvaise réputation (extrait)
Quand j'croise un voleur malchanceux
Poursuivi par un cul-terreux
J'lance la patte et, pourquoi le taire?
Le cul-terreux se retrouve par terre
Je ne fais pourtant de tort à personne
En laissant courir les **voleurs de pommes**

Mais les braves gens n'aiment pas que
L'on suive une autre route qu'eux
Non, les braves gens n'aiment pas que
L'on suive une autre route qu'eux

Dans le folklore traditionnel, ***les voleurs de pommes*** sont les enfants ou les Gitans, lesquels ont aussi la réputation de "voleurs de poules".
On peut souligner la parenté de la bohème que vivent les Gitans avec l'anarchisme que professait Brassens: *ni Dieu, ni Maître*.

Ne pas oublier que le discours catholique dénonce *Adam et Eve* comme les premiers voleurs de pommes de l'Histoire...

Dans le confession Rousseau évoque le voleur de pomme et explique comment de façon paradoxale en avouant une faute, Rousseau parvient- à se dédouaner de toute culpabilité

Georges Brassens (1921-1981)

Artiste iconoclaste, qui a toujours su mettre en avant les simples gens et donner à l'humanité une part de rêve. Poète désormais étudié dans les écoles. Sa modestie et sa timidité maladive, il est rapidement un pilier de la chanson française.

Avec sa guitare, sa moustache et sa pipe, il laisse, une œuvre riche d'une rare intelligence.
La poésie de ses textes parfois irrévérencieux ne cesse de critiquer la bourgeoisie, la religion et les esprits étriqués.
En plus de ses textes, **Brassens** met en musique les poèmes de gens qu'il admire ***Villon***, ***Hugo*** ou ***Paul Fort*** etc. Il a su mettre en avant les simples gens et donner à l'humanité une part de rêve

La biodiversité au verger Catherine

Le verger recherche de graines de Molène à feuilles sinuées *(Verbascum sinuatum*) afin de pouvoir les semer dans les bacs face à la ligne de figuiers ; ces bacs sont prévus pour les plantes censées héberger des prédateurs de la mouche de l'olivier qui s'attaqueraient à nos petits oliviers .
La Molène à feuilles sinuées est une plante aromatique sauvage poussant sur les bords de la Méditerranée qui se caractérise par des feuilles basales sinuées, aux bords ondulés. Les fleurs sont jaune soufre avec des étamines violettes. D'après ***Jean Lecomte***, *Lutter naturellement contre la Mouche de l'Olive*

La revue de presse du Vergé

Vous avez pu lire dans la revue trimestrielle *les croqueurs de pommes* un long article (une page !) de notre Président Bernard qui résume le travail accompli par les membres du verger pour la réussite de l'Assemblée Générale Nationale des 13 et 14 mai 2023.
Sur les photos illustrant cet article on trouve notre ami Dominique, son épouse et ses petites filles vêtus d'habits en provençaux. **La Gazette** y reviendra au mois de décembre, dans une édition spéciale, sur ces magnifiques vêtements traditionnels.
Nous avons noté sur la page précédente que le président Marchand, qui, loin de nous féliciter pour le travail d'accueil, de logistique et d'organisation, nous reproche notre excentricité par rapport au reste de la France (*n'y aurait il que de bon bec que de Belfort* ! Pour paraphraser Villon). Pour la prochaine fois nous déplacerons le verger à Bruère-Allichamps.
On espérait un peu plus ……. Non rien tout compte fait!!!
Ah si: encore une chose : A Poitiers, l'an prochain, **Place aux jeunes** Monsieur le Président!
La Gazette s'associe aux remerciements du notre président adressés à ceux qui se sont engagés et qui n'ont pas compté leurs efforts.

Merci au quotidien ***La Provence*** de se pencher sur notre verger et de nous ouvrir ses pages pour chacune de nos manifestations.
Merci à la revue municipale ***AIX le Mag*** de septembre octobre pour l'annonce de nos JPO (page 39) illustré par une belle pomme rouge.
Merci à ***France Bleu Provence*** station régionale de Radio France.

Souvenir de l'Assemblée Générale

Pour ceux qui le souhaiteraient il est possible d'organiser une ballade dans Aix similaire à celle organisée pour les accompagnants lors de l'Assemblée Générale des nationaux.
Merci encore à celles et à ceux (Annie, Marie, Corinne, Pascale, Patrick) qui ont permis de réaliser en sécurité cette ballade de prés de 3 heures et la rédaction du petit *roll book* offert aux participants.

Les excuses de la Rédac

Nous essayons chaque mois de diffuser cette petite feuille de choux dans la première semaine du mois, de la remplir de choses pas trop idiotes avec un minimum d'humour et de culture: L'édition de septembre est un peu tardive !
Ce mois de septembre a été un peu lourd tant au point de vue des membres de la redac que des activités nécessaires à la vie du verger (JPO? expo diverses, réunions de travail ,serre blanche etc...) qui se sont déroulées rapidement sans trop nous laisser de temps. Nous n'avons pas encore les moyens de faire appel à l'IA ! Et nous ne sommes pas (très très loin de là) des pros du journalisme.
Nous essaierons de faire mieux pour l'édition du mois d'octobre.
Merci de nous faire part de vos avis , voir de nous donner des idées rédactionnelles.

Soyons locavore !

La nature en sera bénéficiaire aussi et soutenons nos artisans, commerçants et industriels locaux et ceux qui nous aident, lire ou écouter les médias qui nous accompagnent.

*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