



les Croqueurs de Pommes

La gazette du Verger de Provence

Octobre 2023



Le mot du Président (Bernard)

Chères Croqueuses chers Croqueurs



Les JPO ont été un succès ; Bravo et encore merci à tous ceux qui ont œuvré à cette réussite ! Maintenant il faut transformer l'essai !

Ce sera pour le **marché de Noël**, le 25 novembre; journée amicale ou nous pourrons cette année encore accueillir de nombreux artisans locaux et acheter des tas de bonnes choses pour préparer les fêtes de fin d'année.

Occasion encore de se retrouver entre adhérents, entre amis où je vous invite à faire venir vos parents et vos proches pour connaître le verger et le travail de tous ceux qui l'animent et l'entretiennent suivant leurs possibilités.

Ce sera l'occasion d'évoquer toutes nos difficultés qui s'accumulent et les espoirs que nous avons pour les résoudre, ainsi que l'énergie qu'il faut pour aboutir.

Le moment aussi d'échanger des idées sur les efforts à faire pour que ce verger, l'un des plus beaux du mouvement Croqueurs de pommes, s'ouvre à un plus grand public, du scolaire au professionnel, du curieux au passionné, de l'association à la collectivité, comment l'améliorer pour le rendre encore plus accueillant, plus fonctionnel, plus didactique ou tout simplement plus confortable.

Notre travail, **votre** travail, commence à porter ses fruits, (c'est normal pour un verger!), les communes de la petites à la grande viennent nous demander conseil; Reconnaissance de trente années de labeur !

Encore un mot, nous vivons ces jours ci des moments anxiogènes et délétères, notre pays est sous classement **vigipirate**, l'actualité, s'améliorera-t-elle? Souhaitons le ! Dans le cas contraire les Autorités pourraient mettre des entraves à cette réunion amicale. Nous devrions à ce moment revoir notre *Marché de Noël*.

Encore merci à tous et rendez vous samedi 25 novembre.

La vie du verger et Conseils pour vos vergers

C'est l'automne les arbres rentrent en *dormance* ; autrefois on disait « À la St Michel, la chaleur monte au ciel »

Le verger a été bien tondus. Les feuilles rougissent et il va falloir les ramasser et évacuer les fruits tombés au sol ou pourris;

On va enlever les fruits momifiés pour éviter la prolifération des bactéries l'année suivante.

On va cueillir les dernier fruits encore sur les arbres: les pommes et les poires à cuire

On va commencer à arracher les arbres morts qui n'ont pas résisté à la sécheresse et les malades ;En même temps on prépare les trous pour les remplaçants. L'équipe de la pépinière et les responsables de vergers vont faire leur choix sur les arbres à replanter.

il va falloir envisager les divers traitements préventifs contre la cloque du pêcher, la bactériocine de l'abricotier, le puceron cendré, la tavelure du pommier et du poirier avec de la bouillie bordelaise.

On peut aussi enduire les troncs de *blanc arboricole* ou avec de la chaux éteinte après avoir débarrassé les troncs des lichens et des mousses à l'aide d'une brosse métalliques ou à poils durs, pour éliminer les parasites sous l'écorce et protéger les arbres tout l'hiver

On peut commencer à couper le bois mort sans attendre la saison des tailles.

C'est du boulot tout ça ! Ne croyez pas que ca va se faire tout seul !

Bernard aux commandes de sa Nintendo arrache un cerisier



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

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 dans votre verger. 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

Le verger chez les autres

Samedi 14 octobre le verger s'est déplacé à l'invitation de Madame **Christine Sinquin**, première adjointe au maire de la Seyne sur mer pour participer au **salon des plantes extraordinaires** qui a accueilli plus de plus de 4 500 visiteurs

Journée harassante (6h/21h) mais combien intéressante à tous égards: Beaucoup de contacts, quelques adhésions, la collection d'amandes a **énormément** surpris, (au passage nous avons liquidé le stock d'amandes), le tout dans une excellente convivialité avec les autres exposants et les organisateurs.

Nous en avons tiré aussi quelques enseignements: le verger et ses objectifs ont soulevé un franc enthousiasme, le public toujours intéressé, curieux, surpris qu'il existe d'autres pommes que celles du super marché.

Cette invitation nous a permis d'apprécier la valeur et l'intérêt du travail réalisé au verger mais aussi de constater que sa renommée commence à s'étendre au-delà des limites du pays d'Aix.

Fonctionnellement, la largeur du stand (6m) permet d'avoir un meilleur contact avec les visiteurs.

Enfin même si c'est lourd en terme d'organisation, ce type d'événement n'est pas à négliger (C'est un appel à candidat à participer)



Jean Paul, Gilles, Christiane, Bernard, Valérie et Claude

Au passage le petit rédacteur remercie particulièrement celui qui a amené une orange des Osages (il faudrait que le curieux fasse une petite note sur cette histoire d'orange)



Le verger de Puyricard à la radio

Invités par nos amis de **Radio France bleu Provence** mercredi 1^{er} octobre, Patrick et et Bernard ont participé pendant 1h à une émission sur le thème de recettes avec les pommes. Ils ont présenté les *Croqueurs de pommes* et le *verger de Puyricard*. Ils ont aussi profité de cette émission pour promouvoir le *Cahier des fruits de Provence-Alpes-Côte d'Azur* et parler de notre don de pommes aux Restos du cœur.



Patrick à gauche



Les figes

L'automne c'est le bon moment pour tailler les figiers les températures commencent à baisser. Bien taillé l'arbre se préparera pour la saison hivernale. Au printemps au moment de la montée en sève, il aura une repousse vigoureuse. Attention ! le figuier n'a pas besoin de taille annuelle, une taille d'entretien tous les 2/3 ans se suffisant. Mais demandez à Dominique il vous expliquera volontiers comment il faut aimer et soigner ce bel arbre. Faites votre choix du prochain figuier qui va agrémenter votre verger. Consultez le lutrin en bout de ligne de plantation ! Et demandez à Valérie si elle n'a pas une bouture dans sa serre à vous proposer.

Les avantages d'être croqueurs



Corne broyée

La corne broyée, cet engrais organique riche en azote, favorise l'enracinement des jeunes pousses et stimule la croissance des végétaux. L'association peut vous en procurer: MAIS avant de commander une palette et d'engager l'argent de l'association, il faut être suffisamment nombreux intéressés par l'achat d'un sac ou plusieurs :

45€ le sac de 25Kg

Pour ce faire inscrivez-vous sur par le lien ci-dessous.

https://webquest.fr/?m=213019_commande-de-corne-broyee-a-45-le-sacs-de-25kg

S'il n'y a pas assez de personnes, nous abandonnerons la commande .

Atelier de taille

Un arbre ça se taille et ça se taille comme il faut\$ Pour cela il faut apprendre à tailler.

Le verger organise des ateliers de taille avec *Marc Muller* (*Attention ce n'est pas n'importe qui ! Il est champion de France de taille.*)

samedis 18/11 & 16/12/2023

Inscrivez-vous avec le lien ci-dessous.

https://webquest.fr/?m=213022_atelier-de-taille-planifies-les-1811-16122023

Tous les mardis nous taillerons les arbres du verger. Vous pourrez y participer avec d'autres tailleur mais à la condition essentielle de ne pas les freiner pour ne pas allonger la période de taille (trop tôt c'est pas bien et trop tard ça l'est encore moins!)

Météo du mois d'Octobre 2023



En fin saison saison de 2023, tout un chacun a pu constater que la pluviométrie de ce mois d'Octobre, qui vient de s'achever humide, se situe, avec ses 55 mm de précipitations en 10 jours(soit *38 mm le 30 Octobre*), dans la moyenne mensuelle de notre microclimat méditerranéen.

Quant aux températures, celles-ci ont reflété la douceur enregistrée pour un premier mois d'automne avec des relevés supérieurs ou égaux à 10° C la nuit. Les écarts nuit/jour ayant toujours été compris entre 7 et 11° hormis le 30 octobre, avec seulement 5° C d'écart.

Le verger est généreux

Les arbres du verger ont été généreux. Une partie des fruits a été ramassée et offerte au centre des **Restos du cœur** d'Aix.

Si modeste que fut le don il vient apporter une aide alimentaire supplémentaire aux plus démunis.

Les responsables ne seraient pas opposés à envisager une collaboration ou des échanges de bénévoles entre les deux associations afin de mettre une passerelle vers la formation à des bénéficiaires de l'aide.



Jjubologie ¹ (du curieux)

Ce mois ci le curieux s'est intéressé à un arbre sympathique et rigolo: Le jujubier

Le jujube est le fruit du *Ziziphus jujuba* ou *Ziziphus ziziphus*, jujubier ou *chichourle* en provençal (comment ne voulez vous pas rigoler avec un patronyme pareil? Tu imagines le brave paysan déclarant avec fierté au micro de **France bleu** avec l'accent rocaillieux de *Fernand Reynaud*: *je cultive du zizif² ! Ça fait paie l'engrais!*).

Venu d'Asie (made in RPC) il s'est installé dans le pourtour méditerranéen.

Cet arbrisseau épineux, à la silhouette tortueuse, avec des rameaux retombants au feuillage lustré, à la floraison discrète et mellifère, peut être un très bel arbre d'ornement pouvant atteindre 7 à 12 m.

Le fruit, une drupe à noyau est allongé, il ressemble à une date en plus petite et plus ronde (on l'appelle parfois la date chinoise)

Le jujube se récolte en septembre/octobre quand sa couleur passe au rouge sombre brillant. Sa chair est un peu gélatineuse et farineuse, fade, légèrement sucrée, mais riche en vitamine C, calcium, fer et magnésium. Il se mange cru plus ou moins mature. Il peut également être employé en décoction favorisant le sommeil, en pâte sucrée.

On trouve un jujubier au verger; cherchez bien ! Et si vous voulez en planter un dans votre verger, demander à la pépinière du verger si il en ont un ou à Valérie de vous préparer des boutures.

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 jujubiers ; Ils seront là le **samedi 25 novembre pour le Marché de Noël du verger !**

¹ / Jjubologie encore un néologisme né dans le cerveau délirant et embrouillé du Curieux (que l'Académie et Pierre lui pardonnent encore une fois!)

² / Aucun rapport avec Pierre Perret.....



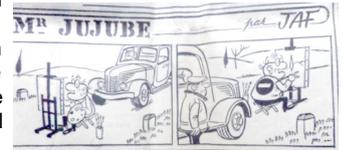
Le verger du curieux(Gilles)

Séquence souvenir ! Je vous parle d'un temps que les moins de vingt ans

Avant, le quotidien *la Provence* s'appelait *le Provençal*. Au bas de la dernière page on trouvait un «strip», une bande dessinée humoristique: **Monsieur Jujube**

En 1957 *Gaston Defferre* (patron du *Provençal*, maire de Marseille) demande d'inventer un personnage dont les aventures quotidiennes seraient conformes aux souriantes (?) réalités de la vie locale et du microcosme phocéén: C'est ainsi que naîtra, sous la plume *Jaf*, le personnage de *Monsieur Jujube*, gaffeur, râleur ou petit malin, un peu chacun de nous en quelque sorte qu'il dessinera jusqu'à sa mort en 1984.

Jaf de son vrai nom *Edmond Guérin*, dessinateur de presse (*Le Petit Marseillais*, *Le Radical*, *Le Provençal*, *Le Soir*) fait avec ce personnage de *Monsieur Jujube*, en 2, 3 ou 4 images, une performance quotidienne nécessitant un esprit de synthèse et des talents de scénariste extraordinaire et pour décrocher un sourire. Travail bien plus difficile qu'il n'y paraît! *Jaf* aurait dessiné plus de 3000 strips entre 1957 et 1978 pour les journaux *Le Provençal* et *Var Matin*.



n'oubliez pas

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 NOËL samedi 25 novembre**.

Le cahier des fruits de Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Ce livre superbement illustré doit être dans votre bibliothèque du verger amateur; Il peut être consulté à tout moment pour se documenter, se cultiver, mieux connaître nos arbres locaux.

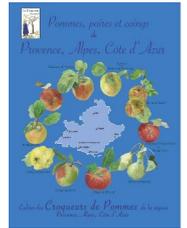
Il peut être un beau cadeau de fin d'année pour un de vos proches ou de vos amis.

La ville d'Aix en Provence souhaite le mettre à disposition dans ses écoles ! C'est tout dire !

Le prix public est de 15€;

Vous pouvez le faire dédicacer par les auteurs en venant au verger le mardi matin ou le **samedi 25 novembre pour le marché de Noël** (*Ben ! si vous ne le savez pas je ne sais plus quoi faire!*)

Réservez le *Cahier des fruits de Provence-Alpes-Côte d'Azur* directement par le biais du lien suivant https://webquest.fr/?m=211375_commande-du-cahiers-des-fruits-de-Provence-alpes-cote-d-azur



Le verger se modernise

Après le terminal pour paiement par carte ou TPE le verger possède un **code QR ou QR code** en anglo saxon

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 une formation adaptée.....Après vous pourrez tout savoir sur le verger.



Le verger conseil

Le verger de Puyricard commence enfin à avoir une renommée sérieuse à tel point qu'il est sollicité comme partenaire pour apporter son expérience et ses connaissances dans la plantation d'arbres fruitiers de variétés locales ou bien adaptées aux sols locaux et aux nouvelles conditions climatiques.

La ville d'Aix en Provence a affecté une parcelle supplémentaire de 2500m² pour la création d'un verger attribuée aux Jardins familiaux de la Petite Thumine au quartier du jas de Bouffan, jardins ayant plus de 25 ans d'existence. Le rôle du verger sera non seulement de conseiller mais aussi de fournir les végétaux (arbres fruitiers et végétaux mellifères constituant les haies) tous issus de la pépinière.

Le village de Saint Cannat en partenariat avec le CPIE, mène un projet similaire de verger communal. Dans un premier temps sur une belle parcelle de 4000m² à proximité d'un Jardin partagé créé il y a un an .

Ces projets vont permettre de faire redécouvrir des variétés fruitières dans les communes et inciter d'autres communes à faire de même en s'inspirant des vergers villageois créés dans le parc du Lubéron il y a quelques années.

Bernard , Pierre , Luc et Gilles en compagnie de Marc Feraud, Simon Melling ,Elise Trivelly de la villes d'Aix



Le mot du mois

Maurice Chevalier(1888- 1972)

Chanteur, acteur, écrivain et parolier français.

Arborant souvent un canotier et un nœud papillon, Maurice Chevalier et son accent français volontairement forcé représentèrent au long de sa carrière une certaine image de la France et du Français à l'étranger, et notamment aux États-Unis: celle du parisien typique, gouailleur, souriant, désinvolte et charmeur.

Maniant l'argot avec la gouaille du titi parisien,

Chevalier chante la joie de vivre d'un homme qui



Ma pomme

*Les hommes, je l'crois
S'font du souci, pourquoi ?
Car pour être heureux comme
Ma pomme, ma pomme
Il suffit d'être en somme
Aussi peinarde que moi.*

Auteurs:Georges Fronsac, Lucien Rigot
Compositeur Charles Borel-Clerc



La *pomme*, expression légèrement argotique, usitée à la fin du XIX^e siècle où la pomme était comparée à une tête; ainsi en argot *se sucer la pomme*, pour s'embrasser

«*Tout pour ma pomme*»: Emmanuel Macron 16/05/ 2023

"*Je suis un mangeur de pommes*":Jacques Chirac 1995

"*Une pomme par jour éloigne le médecin, pourvu que l'on vise bien*". Winston Churchill

ne se complique pas la vie, ni avec le travail, ni avec les femmes. Pour être « heureux comme ma pomme », « il suffit d'être en somme aussi peinarde que moi »

Star internationale de son vivant, il est aujourd'hui encore l'un des chanteurs français les plus connus dans le monde.

Plusieurs de ses chansons furent de grands succès populaires, telles que *Prosper (Yop la boum)*, *Dans la vie faut pas s'en faire*, *Ma Pomme*

Le marché de Noël

Pour cette troisième édition de notre marché de Noël des Croqueurs de pommes du verger de Puyricard, nous vous invitons dès maintenant à penser à vos menus des fêtes de fin d'année.



La maison **Darvaux**, à Celony, tout près de chez nous où Roger et Suzanne cuisinent depuis 50 ans de bons produits, ils mijotent des recettes provençales ancestrales toujours dans le respect des traditions. De l'entrée (tapenade, patés, **terrines de gibiers**) aux plats (soupe de poissons, Coq au vin, canard aux olives, civet de porcelet à l'estragon, pieds et paquets à la provençale, daube de sanglier, gardiane de taureau) etc. de quoi ravir vos invités!



Au dessert vous pourrez déguster du pain d'épices de **Nicolas** ce fabricant artisanal de pain d'épices de Gardanne, un pain d'épices sous forme de meules qui réunit harmonieusement les saveurs de miels et de fruits, une pâtisserie traditionnelle à l'ancienne, peu sucrée et naturelle.



Après, au café, vous casserez quelques noix de nos amis **Romanat**. Des noix bio de la Drôme des Collines (la Franquette la variété historique du bassin Grenoblois et la Fernor (calibre 30/32) (7€ le kg) et puis aussi quelques noisette calibre 22/24 venue de Cancon (8 € le kg) et des amandes de Mallemort (5 € le kg)



Puis il y aura aussi quelques gourmandises bien de chez nous: proposées par L'atelier **Calissoun** qui fabrique une gamme de confiseries élaborées exclusivement à partir de produits issus de l'agriculture biologique et locale, des calissons, ou des *mendiants**. ces délicieuses gourmandises confectionnées avec des fruits secs (les amandes, noisettes et raisins secs) disposés sur un disque de chocolat. * Voir le jeux concours en fin de Gazette



Seront présents nos exposants habituels et fidèles;

Le miel du **Rucher des trois sources** de Gilles Boue à Puylobier et Les **Couteaux** fabrication artisanale de *Benjamin Vagh* à Fuveau.



Les confitures de MIMINE, vous délecteront dès potron minet mais au goûter aussi sur de belles nappes qui vous serviront pour vos repas de fêtes créées à partir de reproductions d'*Indiennes provençales fabriquées* par **Horizons du Sud** à Rognes



Pour tous ces produits nous avons pu obtenir des tarifs préférentiels auprès de nos fournisseurs. La majorité d'entre eux, ont conservé leur prix de l'an passé, profitons en !

Il y aura plein d'autres surprises, nos petites mains croqueuses vous ont confectionné divers accessoires pour vous permettre de faire une décoration festive et des cadeaux à moindre coût.

Toute l'équipe qui a collaboré à cette mise en œuvre vous invite à venir nous rendre visite accompagné par votre famille et vos amis.

Compléter votre verger en faisant l'acquisition d'arbres à la pépinière. Vous pourrez acheter des pommes et du miel des abeilles du verger.

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)

Pour chaque achat que vous effectuerez le modeste bénéfice ira à la remise en état de la serre blanche;

Vous pourrez aussi visiter le verger avec les guides habituels.

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 !

Dates à retenir (Christiane)

le Marché de Noël samedi 25 novembre 2023 -Au verger de Puyricard

Assemblée Générale Ordinaire 13 janvier 2024-Aix Salle Baudun.

Jeux concours de la gazette

Si vous avez lu avec attention notre gazette il est question d'une recette de friandise qui devraient exciter vos papilles, elle devrait aussi exciter vos neurones et votre sagacité. Pourquoi? Le premier croqueurs qui nous donnera la réponse (et des explications!) recevra un petit cadeau de la redac !

Le samedi 25 novembre jour du marché de Noël au verger (ouf ! C'est la dernière fois!)

philcolaix@gmail.com

AIX

LE MAG

La Provence

