Atelier culinaire

26 novembre 2017 - «La Vénerie» Signy L'abbaye

4ème atelier culinaire et un succès grandissant!
Les participants enthousiastes ont mis la main à la pâte. Arlette et Remy, après une énumération précise des ingrédients à utiliser pour chaque recette ont montré les bons gestes et petits «tours de main» à pratiquer.
Cette année, ils ont préparé une «Tatin au boudin noir», des «Samoussas pomme-boudin blanc» et des «Sablés aux pommes» avec un caramel au beurre salé. Pour ces recettes, ils ont utilisé des pommes «Rayée d'hiver». Bien sûr, d'autres variétés conviennent. Il faut tenir compte de la maturité des fruits selon la saison.

Le carpocapse, l'ennemi des croqueurs

Ce petit papillon gris brun (20 millimètres), est la terreur des producteurs de pommes et de poires. Si le papillon ne vous dit rien – il vole au crépuscule – vous ne pouvez pas ignorer sa progéniture, ayant forcément eu un jour ou l'autre la surprise de mordre dans un fruit véreux. Le point de pénétration de la larve n'est pas toujours visible : il se trouve souvent au contact de deux fruits, d'un fruit et d'une feuille ou encore dans la cavité de l'œil, sous le fruit (c'est notamment le cas de la poire, sa peau étant plus dure au stade où se produisent les attaques). La larve se dirige alors en spirale vers le cœur et s'attaque aux pépins, provoquant le mûrissement et la chute prématurée du fruit.

Moyens de lutte

Favorisez les ennemis naturels du carpocapse, en particulier les chauves-souris et les oiseaux insectivores, notamment les mésanges. Installez et entretenez quelques nichoirs adaptés à chacune de ces espèces pour les sédentariser.
Ramassez rapidement les fruits véreux tombés ainsi que ceux restés dans l'arbre, pour éliminer le ver avant qu'il ne sorte du fruit et interrompre ainsi son cycle.
Deux moyens permettent d'éliminer les larves lorsqu'elles cherchent un abri pour installer leur cocon dans les fentes du tronc :
disposer une bande-piège en carton ondulé autour du tronc mi-juin ; l'enlever début novembre, dénombrer les chenilles et brûler le tout ;
enduire le tronc avec le traditionnel badigeon à la chaux à l'automne, un moyen classique d'éliminer tous les parasites qui trouvent refuge dans les écorces.
Pour les larves tombées au sol, quelques poules feront un excellent nettoyage, mais le problème est de les empêcher de s'installer dans le potager.

L'utilisation du pyrèthre (insecticides végétal) ne donne pas de résultats suffisants. De même, le Bacillus thuringiensis efficace contre les chenilles, est moins utilisé depuis l'apparition de souches résistantes dans le Sud-Est. Les professionnels utilisent aujourd'hui avec succès un virus spécifique du carpocapse, sans danger pour les auxiliaires, le virus de la granulose (nom commercial Carpovirusine, produit disponible chez Magellan, Nutrisol ou Profertyl). Il faut traiter le soir, au stade «baladeur», à raison de trois ou quatre traitements espacés de 8 à 12 jours, entre mai et juin selon les régions pour la première génération, à renouveler entre juillet et août pour la seconde (10 ml pour 10 litres, à pulvériser soigneusement sur toute la végétation). Le produit se stocke au frigo (conservation 1 an) ou au congélateur (conservation 2 ans).

L'alternance avec le BT donne de bons résultats.
Ces traitements seront d'autant plus efficaces s'ils sont précédés de l'installation d'un piège à phéromones, à suspendre dans un arbre au cœur de la zone la plus infestée du verger. La capsule diffusant les phéromones est placée sur une bande engluée protégée par un abri. Elle attire les papillons mâles, signale ainsi le début des accouplements et indique le niveau de l'infestation (pièges «delta» disponibles chez les mêmes fournisseurs). Si vous n'avez que deux ou trois arbres à protéger, un piège par arbre peut être considéré comme une méthode de lutte, sans garantir qu'il n'y ait pas quelques pontes. Mais ne négligez pas les mesures préventives, et vos fruits ne seront «pas piqués des vers».

Source internet : Terre vivante

Croqu'Ardenne - Président : Hervé Hallet - 5, ruelle du Pré Waguet - 08430 Poix - Terron - 03 24 58 65 58

Les activités de Croqu'Ardenne en 2017

25 février	**Elagage des vieux arbres & suivi de taille** à Condé les Herpy. Conseils et applications pour la remise en état de vieux arbres et suivi de la taille d'avril 2016.
4 mars	**Formation à la taille et à la greffe** Poix Terron / Théorie le matin, Pratique l'après-midi. Bourse aux greffons. Vous pouvez apporter vos porte-greffe en pot et greffer vos propres arbres. Repas tiré du sac ou restaurant (15€)
11 mars	**Formation à la taille et à la greffe** Partenariat avec le PNR / Haybes de 14h à 17h30
18 mars	**Formation à la taille et à la greffe** Partenariat avec le PNR / Monthermé de 14h à 17h30
17 mai	**Fête des jardins - Monthermé** Stand bibliothèque
24-25 juin	**Fête des cerises - Chesnois Auboncourt** Stand bibliothèque
8 septembre	**Fête des jardins - Rethel** Stand bibliothèque et greffe. Expo pommes
9 septembre	**Formation à la taille et à la greffe** Partenariat avec le PNR / Liart de 14h à 17h30
16 septembre	**Formation à la taille et à la greffe** Partenariat avec le PNR / Haybes de 14h à 17h30
14/15 octobre	**Journées conviviales** à Justine chez M. Pezin. Fabrication de jus de pomme pasteurisé réservé aux membres de l'association. • Bourse aux pommes
5 novembre	**Exposition de fruits / La Vénerie** En partenariat avec «Le Chêne Perché» Expo des fruits de nos vergers Production de rabotes / Vente de pommes de nos vergers / artisanat et produits en relation avec nos activités
26 novembre	**Atelier culinaire / La Vénerie** Animation par Rémy Delille. Tatin au boudin noir / Samoussa / Sablés aux pommes, caramel beurre salé.

Rendez-vous annuel:

L'assemblée générale de Croqu'Ardenne s'est tenue à Poix Terron le 28 janvier2017.
Le quorum atteint - membres présents ou représentés -Hervé Hallet présente les activités de l'année 2016. Les animateurs qui ont participé à ces activités en font un compte rendu.
Côté finances, 2016 est une année bénéficiaire.
Il sera possible de renouveler du petit matériel indispensable au bon fonctionnement de l'atelier de pressage et pasteurisation de jus de pomme.
Avant de terminer l'assemblée, les remerciements sont adressés aux membres qui animent régulièrement les différentes rencontres, qui assurent rigoureusement la gestion administrative et financière ainsi que l'entretien du matériel de l'association.

1978 Jean Choisel déposait les statuts de «l'Association Nationale des croqueurs de pommes». Ce 40ème anniversaire sera fêté lors de l'exposition internationale de fruits

Europom

à Troyes en novembre 2018

Partenariat avec le P.N.R.
Parc Naturel Régional des Ardennes

Nos rendez-vous sont immuables. Tous les ans, notre entente avec les gestionnaires du PNR nous amène à animer des rencontres à Haybes, Liart et Monthermé. Nous parlons des différentes manières de reproduire les variétés de fruits par la greffe, des techniques recommandées suivant les saisons, les porte-greffe... et faisons sur le site des initiations à la taille de formation sur de jeunes arbres ou de restauration pour les vieux arbres.
Le 18 mars après midi, à l'abbaye de Laval Dieu à Monthermé, plus de 40 personnes ont assisté à une séance de taille et de greffe. Deux groupes ont été constitués. Pascal Jacques et Francis Wuiblet ont donné un aperçu de taille de formation et taille trigemme tandis que François Pierre Avril et Hervé Hallet dispensaient leurs techniques de greffage par des explications simples et claires.
Après ces travaux pratiques, les questions ont encore fusé autour des tartes au sucre et boissons fraîches et chaudes offertes par l'association ASP-MLD. L'intérêt des personnes ne se dément pas et, signe encourageant, la jeune génération était présente.
Nous remercions vivement la personne chargée de la communication du PNRA qui nous a accompagnés pour cette animation.

Exposition de fruits à la Vénerie (Signy l'Abbaye)

Novembre arrivé, tous les fruits sont à l'abri... mais cette année «l'Ami Théo» nous a joué un mauvais tour! le gel du début du mois de mai nous a privés des récoltes espérées. C'est donc une expo réduite qui a été présentée mais le public fidèle a retrouvé les exposants habituels et goûté le jus de pomme et de poire frais sorti du pressoir. Les plus matinaux ont eu la chance d'acheter les quelques dizaines de Kg de pommes issus des vergers des croqueurs qui ont eu la chance d'échapper au gel. Les rabotes ont aussi remporté leur succès habituel.

Journées conviviales à Justine

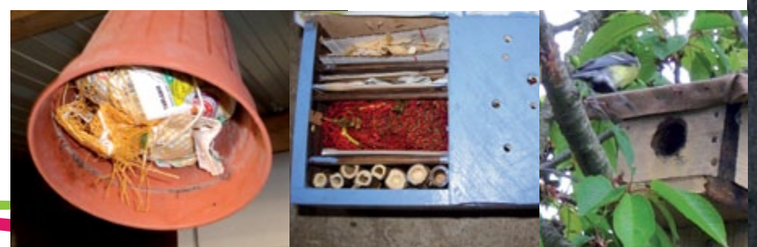
Monsieur Pezin a ouvert sa grange pour accueillir les Croqueurs et leur matériel de pressage de pomme. La très faible production de pommes cette année a tout de même permis d'en presser 2350Kg mais avec un faible rendement. La bonne humeur était tout de même présente à ce rendez-vous convivial et l'ami Théo, encore lui, nous a offert un temps estival pour ce week-end.
30 Croqueurs ont participé au repas du dimanche servi en extérieur.

Porte - greffe

Peut-être souhaitez-vous mettre en pratique les techniques qui vous ont été montrées lors de nos animations «greffe». Les membres de Croqu'Ardenne font une commande groupée de «porte-greffe» en fin d'année. Vous pouvez ainsi obtenir des petits arbres à greffer dès l'année suivante. Ces arbres sont des plants certifiés pour l'obtention de petites formes, moyennes ou hautes tiges.

Les nichoirs, ça marche!

Francis a construit avec du matériel de récupération et installé une dizaine de nichoirs dans son verger qui compte une soixantaine d'arbres. Suite au nettoyage de ces abris conseillé en octobre, huit ont été occupés par des mésanges, bergeronnettes, rouges-gorges, rouges-queues noirs, moineaux.
Les insectes: abeille sauvage, punaise, forficule (perce-oreille), bourdon des champs trouvent refuge sous des pots de fleurs en terre ou hôtels à insectes composés de bois percé, carton ondulé, paille etc...
Tous les renseignements: fabrication,plan,trous d'envol sont trés précis sur internet «nichoirs oiseaux».



Les Croqueurs au jardin

C'était la **«Fête des jardins»** à Rethel le 8 septembre.
A l'invitation de la Mairie de Rethel et d' Espace Environnement 08, les Croqueurs ont exposé quelques variétés de pommes, proposé des techniques de greffe et des dégustations de jus de pomme.
La bibliothèque était aussi exposée.

Peu de visiteurs à cette manifestation mais des personnes sensibles à la protection de la nature et aux cultures raisonnées. Des contacts prometteurs ont été noués.