

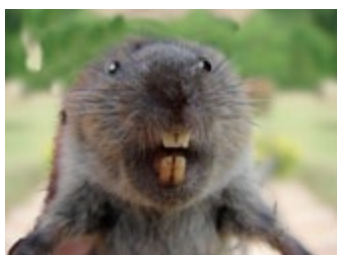


Atelier culinaire

2 décembre 2018 - «La Vénérerie» Signy L'abbaye

Le cinquième atelier culinaire a rassemblé les habitué(e)s de l'activité «cuisine» mais quelques nouveaux participants sont venus grossir les rangs. Poires et noix étaient plus à l'honneur que les pommes cette fois. Remy Delille a d'abord expliqué la fabrication d'une couronne «poire, bleu et noix» à servir à l'apéritif ou en entrée, ensuite c'est une préparation sucrée qui a été réalisée: une omelette aux pommes à servir avec un caramel au beurre salé. Enfin il a préparé un excellent dessert: un fondant aux poires et noix. Toutes les conversations, échanges d'idées, de recettes entre les participant(e)s ont continué autour d'un café, thé ou jus de pomme en goûtant bien entendu les préparations du jour.

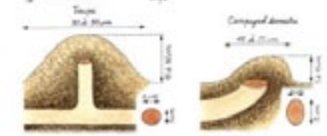
Rendez-vous l'année prochaine pour d'autres recettes. Participez vous aussi en proposant vos plats, amuse-bouche, desserts à base de fruits de saison issus de nos vergers.



Connaissez-vous le «quatre dents»?

On le voit rarement dans le verger, pourtant, il y fait des dégâts. C'est le campagnol terrestre ou rat taupier (arvicolas terrestres). Mammifère rongeur de la famille des muridés.

Comme la taupe, il vit essentiellement sous terre où il creuse des galeries avec ses incisives. Il mesure entre 12 et 18 cm sans la queue, assez courte (6 à 7 cm), et pèse entre 50 et 110g. Son pelage brun foncé dessus est plus clair en dessous. Son corps est ramassé, trapu avec une tête volumineuse et de courtes oreilles. Ses pattes comptent 4 doigts et 5 orteils et surtout il est doté de 4 redoutables incisives. Il vit environ deux ans au maximum. Ses taupinières se distinguent de celles de la taupe par une entrée oblique mais souvent il colonise les réseaux des taupes.

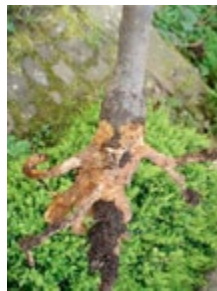


Sa voracité et sa reproduction galopante - 4 à 5 petits par portée jusqu'à 6 fois/an et une maturité sexuelle à partir de 5 à 6 semaines - donnent

au campagnol un redoutable pouvoir de nuisibilité. Il peut manger en 1 jour son poids en racines de légumes et de jeunes arbres fruitiers qu'il ronge en poignard (voir photo). Il apprécie particulièrement les pommiers et les poiriers (cerisiers et pruniers étant moins exposés). Ces attaques condamnent souvent les jeunes arbres.

La pullulation du campagnol est cyclique sur 5 à 6 ans en 4 phases : basse densité; croissance; pic de pullulation et déclin.

Pour prévenir la prolifération des 4 dents, il faut favoriser la présence des prédateurs : rapaces, petits carnivores (hermine, renard, chats domestiques...). Une herbe courte aide beaucoup à leur efficacité.



Pour les petits vergers, il est possible d'empêcher l'intrusion de ces nuisibles en entourant ce verger par un grillage ou des morceaux de tôle enfoncés de 20 à 25 cm dans la terre et dépassant de 10 à 15cm car le campagnol court mais ne saute pas. A la plantations de jeunes arbres, l'installation de cages est souvent nécessaire. Le volume de la cage est fonction de l'importance du jeune plant. Soit un diamètre ou un côté de 0,50 à 0,80 m avec une hauteur comprise entre 0,50 et 1 m, le fond étant bien entendu fermé. (voir photo). Il est conseillé d'utiliser un grillage avec mailles carrées ou hexagonales de 13 à 16 mm de côté. Laisser dépasser le grillage



que vous pourrez rabattre autour de l'arbre pour empêcher l'intrusion du campagnol ou laisser le grillage vertical. Cette solution permet de piocher autour de l'arbre de le protéger du fil de la débroussailluse et aussi du campagnol terrestre car comme indiqué ci-dessus, celui-ci ne saute pas, par contre le campagnol des champs saute.

Pour diminuer la population des 4 dents, le piégeage est aussi une possibilité. Piège à taupe (pince) ou piège guillotine. Cette pratique pour être efficace demande un peu de pratique et d'observation pour poser les appareils.

Une autre solution consiste à poser des boîtes remplies d'eau à moitié à hauteur de la galerie. Les campagnols tombant au fond du récipient se noient. Cette pratique est décrite dans le bulletin des croqueurs N° 137 de septembre 2012

page 24 par notre collègue de Croqu'Ardenne Régis Henriot.



Les activités de Croqu'Ardenne

17 février	Remise en état de vieux arbres à Condé les Herpy. Conseils et applications pour la remise en état de vieux arbres.
24 février	Elagage de vieux arbres Aiglemont / Conseils et applications pour la remise en état de vieux arbres.
3 mars	Formation à la taille et à la greffe Théorie le matin, pratique l'après-midi. Bourse aux greffons. Vous pouvez apporter vos porte-greffes en pot et greffer vos propres arbres. Repas tiré du sac ou restaurant (15€ environ)
10 mars	Formation à la taille et à la greffe Partenariat avec le PNR / Haybes de 14h à 17h30
17 mars	Formation à la taille et à la greffe Partenariat avec le PNR / Monthermé - abbaye de Laval Dieu de 14h à 17h30
12 et 13 mai	Assemblée générale nationale Pecquencourt - Nord
13, 20 et 27 mai	Dimanche de mai en Meuse (Azannes) Participation sur le stand de nos voisins de Mouzay
20 mai	Journée de la viande Participation / stand à la ferme Duhan à Givron
3 juin	RdV aux jardins - Abbaye Laval-Dieu Stand et animation taille de formation
24 juin	Fête des cerises - Chesnois Auboncourt Stand
1 ^{er} et 8 sept.	Formation à la taille et à la greffe Partenariat avec le PNR / Haybes (1 ^{er}) et Liart (8)
23 sept.	Portes ouvertes au délices de l'Arne Stand et pressage
30 sept.	Fête du PNR à Rimogne Stand
14 octobre	20 ans «2C2A» à Grandpré 3 ateliers : taille, pressage et expo fruits
20 et 21 oct	Journées conviviales à Launois Fabrication de jus de pomme pasteurisé réservé aux membres de l'association. Bourse aux pommes et repas
27 et 28 oct	Europom à Troyes / 40 ans des Croqueurs Exposition de nos fruits
5 novembre	Exposition de fruits / La Vénérerie En partenariat avec «Le Chêne Perché» Expo des fruits de nos vergers, production de rabotes Vente de pommes de nos vergers / artisanat
2 décembre	Atelier culinaire / La Vénérerie Animation par Remy Delille.

Quoi et où ?

Notre A.G. annuelle nous a rassemblés à Poix-Terron le 20 janvier. Nous avons eu le plaisir d'accueillir J.P. Delebecque, président de «Avesnois-Thiérache» venu en voisin et Jacques Marchand, Président de l'association nationale des Croqueurs de pommes qui est venu spécialement de la Nièvre pour nous accompagner dans nos réflexions sur le bilan de l'année écoulée et rappeler l'importance d'enrichir l'inventaire des variétés locales. En bref : QUOI ET OÙ?

Quelles variétés existent dans notre région et où les trouver? Peut-être que la reinette de Gomont se trouve tout près de chez vous, seule dans un clos derrière la maison de la cousine de votre arrière grand père! ... Plaisanterie à part, c'est en étant attentif et en parlant de notre intérêt pour la recherche des variétés anciennes que l'on trouvera des fruits dignes d'être préservés. Il faut envisager un «avis de recherche» auprès des voisins, des communes... Chaque croqueur peut faire ses recherches et les transmettre à notre bureau.

Les animations 2018 ont été évoquées. Restauration d'arbres jeunes et vieux, taille et greffes ont été reconduites de même que notre participation à de nombreuses fêtes locales. Coïncidence cette année, on fêtait les 20 ans de la 2C2A (Communauté de Communes de l'Argonne Ardennaise) à Grandpré et les 40 ans des Croqueurs de pommes avec l'exposition européenne de fruits «Europom» qui a lieu tous les cinq ans en France - cette année à Troyes.

Ces manifestations ont attiré des milliers de visiteurs (5 200 à Troyes) et ont permis de belles rencontres avec des gens intéressés par notre engagement. C'est encourageant pour la poursuite de nos recherches et la sauvegarde du patrimoine fruitier de nos régions.



Les Croqueurs et le P.N.R. - partenariat

Parc Naturel Régional des Ardennes



Comme l'an dernier, quatre séances d'initiation à la taille et à la greffe ont eu lieu dans les deux vergers conservatoires de Haybes et de Liart ainsi qu'à l'Abbaye de Laval Dieu à Monthermé.

Le 10 mars à Haybes et le 17 mars à Monthermé avec une météo quelque peu hivernale, plus de 70 personnes ont assisté à ces deux séances. Une nouveauté cette année, le PNRA offrait un porte greffe à ceux qui désiraient effectuer une greffe après la séance d'initiation.

A Haybes, cette animation a eu énormément de succès. De nombreuses personnes se sont initiées à la greffe. Souhaitons qu'elles aient rencontré la réussite espérée car il faut « tailler du bois » pour maîtriser cette opération.

Cette animation greffe doit être améliorée pour l'intégrer pleinement à ces séances car certains croqueurs présents se sont trouvés légèrement débordés par l'enthousiasme des greffeurs néophytes.

A noter, la présence de Monsieur le Maire de Haybes lors de cette après-midi.

A l'Abbaye de Laval Dieu, séance beaucoup plus classique. Création de deux groupes d'une vingtaine de personnes chacun. Le premier sur la taille des jeunes arbres et restauration de vieux pommiers dans le verger adjacent à l'abbaye, séance animée par Francis et Pascal et le deuxième atelier, en salle chauffée, apprentissage de la greffe. Le restant des porte greffes disponibles a été utilisé mais de nombreux « stagiaires » sont repartis avec un porte greffe pour effectuer le greffage chez eux.

Nous remercions l'association ASP-MLD pour son excellent accueil et aussi la personne du PNRA pour ses exposés lors des deux séances sur le rôle du PNR et les atouts qu'il représente pour notre contrée.

Le 1^{er} septembre à Haybes et le 8 à Liart, comme les années précédentes, moins de participants mais l'intérêt était toujours là pour la vingtaine d'amateurs qui ont assisté à ces deux formations.

Pour conclure, la mise à disposition des porte greffes par le PNRA a été très appréciée, mais, pour intégrer pleinement cette nouveauté, nous devrions sûrement adapter la durée de la formation et peut-être augmenter le nombre de bénévoles présents. Francis, François Pierre, Gérard, Hervé, Jacques, Jean Luc, Jean Marie, et Pascal ont animé ces différentes séances.

La fête du PNR, cette année, a eu lieu à Rimogne le 30 septembre sous un soleil estival. Les croqueurs étaient représentés par notre président et Bernard Bocquillet. Beaucoup de monde à cette manifestation avec des gens intéressés par les buts de notre association.



La Vénérerie... notre expo annuelle

Environ 80 variétés de pommes et de poires ont joué les « stars à la Vénérerie » le 5 novembre par une journée ensoleillée d'automne. Nos fruits naturels, bien astiqués brillaient plus fort qu'un étalage de super marché! Preuve qu'il n'y a pas besoin de produits chimiques pour donner un aspect attrayant à des pommes produites simplement.

La rabotte est toujours la reine de la journée mais cette année, quelques croqueuses avait

20 ans de la 2C2A...

Ayant participé à l'opération « Chouette verger » initiée par la Com. Com. de l'Argonne Ardennaise, c'est avec plaisir que nous avons fêté les 20 ans de la 2C2A à Grandpré. 3 espaces nous étaient réservés, une vaste salle lumineuse pour l'exposition de nos fruits et de notre bibliothèque, un espace sous chapiteau pour le pressage des fruits et un verger pour présenter les méthodes de tailles sur les jeunes arbres plantés il y a 5 ans. Félicitations aux organisateurs pour cette belle journée.

...et EUROPOM à Troyes

Cette exposition européenne a lieu tous les ans... mais seulement tous les 5 ans en France. Cette année les croqueurs de l'Aube - Champagne ont relevé le défi de l'organiser et de fêter ainsi les 40 ans des Croqueurs.

Plus de 80 croqueurs et amis de croqueurs ont participé activement à la réussite de ce week-end exceptionnel où la plupart des associations locales sont venues présenter les fruits de leur région, leurs spécialités pour certains, des fruits transformés... Une production de près de 2 000 variétés était ainsi offerte aux 5200 visiteurs qui ont bravé le froid de fin octobre. Cette vaste exposition permet de constater que l'on rencontre nos variétés dans d'autres régions, que certaines variétés diffèrent légèrement... Le week-end ne suffit pas pour faire la visite attentive de tous nos amis croqueurs mais des contacts sont liés. Les conversations pourront se poursuivre lors du rendez-vous annuel à la prochaine Assemblée Générale des Croqueurs.

Europom 2019 aura lieu les 19 et 20 octobre en Belgique.

préparé des pâtisseries aux pommes pour compléter notre offre. Cette initiative est à renouveler en prenant en compte les constats faits à la suite de cette première expérience. Jus frais de pommes et poires, vente de variétés de fruits issues de nos vergers ont complété les ateliers croqueurs auxquels des artisans s'étaient joints.



FREDON / Atelier «LABO VERT»

Le FREDON* Champagne Ardenne nous avait donné rendez-vous dans le verger communal de Poix Terron pour une animation autour de la protection des vergers dans le but de diminuer l'emploi des produits phytosanitaires et de diffuser les méthodes alternatives aux traitements chimiques. Cette séance, suivie par de nombreux croqueurs, était animée par deux animateurs du FREDON.

Nombreuses questions, les problèmes ne manquant pas dans nos vergers. Comment éviter et combattre, si nécessaire, la tavelure, la rouille grillagée, etc... le carpocapse, les pucerons, etc... tout cela en utilisant seulement des produits bio. Pour cela, nous devons rechercher la biodiversité, signe d'équilibre entre les organismes nuisibles et leurs prédateurs. Ces derniers doivent être connus pour être protégés et développés (petits mammifères, oiseaux, insectes). Les animateurs de cette manifestation nous ont fait comprendre que la ou les solutions idéales n'existaient pas.

Nous pourrions retenir que l'observation des phénomènes constatés dans nos vergers est importante pour nous aider à contrer ou éviter les dégâts causés par les maladies et ravageurs.

Ce genre de rencontre est très profitable pour nous "croqueurs" et aussi pour les animateurs. Cependant, certains d'entre nous sont peut-être restés sur leur faim de savoir.

*FREDON : Fédération Régionale de Défense contre les Organismes Nuisibles

JOURNEES CONVIVIALES / LAUNOIS



C'est dans le cadre du relais de poste de Launois que nous avons installé notre matériel pour faire notre jus de pomme « cuvée 2018 ».

La météo ensoleillée ce week-end nous a permis de presser nos pommes à l'extérieur de la bergerie et de présenter la bibliothèque. En effet, le salon des métiers d'art qui se tenait sur le site nous apportait des visiteurs intéressés par notre manière de faire le jus « à l'ancienne » et l'occasion était belle pour proposer nos brochures traitant de la taille, des ravageurs, de recettes et des variétés de fruits.

Le dimanche, le repas préparé par le restaurant Val de Vence de Launois a été servi pour une quarantaine de croqueurs heureux de se retrouver pour terminer cet atelier toujours apprécié pour sa convivialité.

