

# LA TAVELURE

La tavelure est la maladie la plus fréquente sur les pommiers et les poiriers.

Elle provoque des dégâts importants, particulièrement sur les fruits. La tavelure est une maladie cryptogamique, en clair, c'est un champignon microscopique ascomycète (champignon dont les spores se forment dans des sacs nommés asques) nommés *Venturia inaequalis* pour le pommier et *Venturia purina* pour le poirier (même genre, biologie très voisine et moyens de lutte identique). Il existe plusieurs milliers de souches de ces champignons. Cette maladie est favorisée par un climat doux et humide au moment du débourrement.

## Symptômes et dégâts :

Sur les feuilles, apparition de taches devenant brunes ou noirâtres relativement rondes.

Sur les fruits, des taches brunes creusent l'épiderme, provoquant des crevasses ainsi que l'apparition de la moniliose. Surtout sur les poiriers, apparition possible de zones crevassées sur bois ; sous l'écorce des rameaux se forme des «stromas»\* qui la font éclater. Les rameaux chancreux provoquent la mort des bourgeons.

## Cycle de vie :

L'infection commence au printemps lorsque la température et le taux d'humidité favorisent la libération des ascospores\* du *Venturia*. La période critique d'incubation dure pendant les 8 à 10 semaines qui suivent le débourrement avec un pic au moment de la chute des pétales des fleurs. L'absence de ceux-ci forment des points d'entrée pour les ascospores en hibernation dans le lit des feuilles mortes entourant l'arbre et dans l'écorce du tronc. Ces ascospores germent et le tube germinatif pénètre la cuticule des feuilles. Un mycélium fongique se forme, il apparaît déjà sous forme de taches jaunes puis devient une lésion noire sporulante. Elles libèrent des conidies\* fraîches qui germent sur d'autres zones d'accueil. Une nouvelle génération conidiale de spores peut alors se mettre en place. Le cycle des infections secondaires se poursuit tout le long de l'été. Durant l'hiver, le *Venturia* subsiste sous forme de périthèces\* en produisant dès le printemps des ascospores.

## Moyens de lutte contre la maladie :

Choisir des variétés moins sensibles à la tavelure.

Pour les poiriers, Joséphine de Malines, Beurré Le Brun, Triomphe de Vienne, Conférence... résistent à la tavelure. Par contre, Duchesse d'Angoulême et Fondante Thirriot semblent très sensibles au *Venturia purina*.

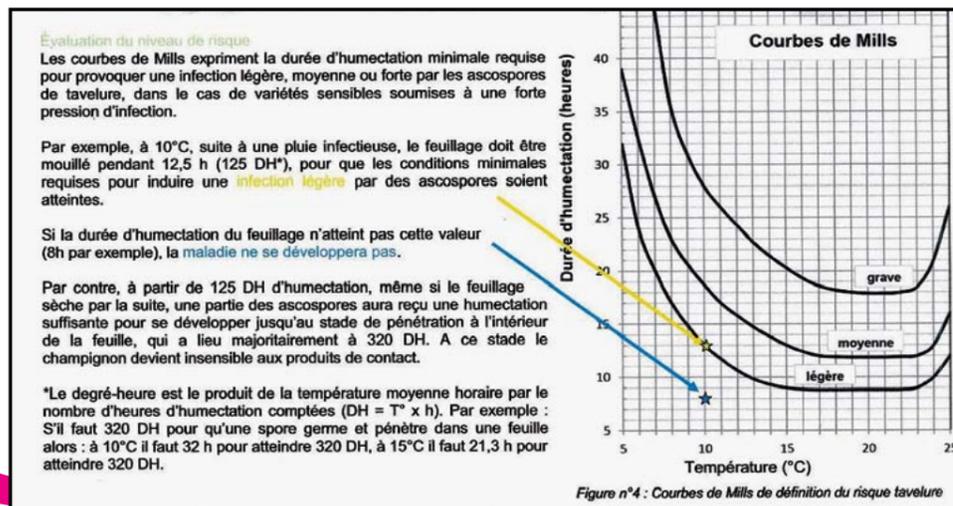


Pour les pommiers, Reinette Clochard, court pendu, de l'Estre, Cabarette, Akane, Ariane...résistent bien à cette maladie ainsi que de nombreuses variétés anciennes.

Pour rappel, le champignon ne peut germer sans un film d'eau sur les feuilles. Pour cette germination deux variables, le temps d'humectation du feuillage et la température. Pour diminuer la durée d'humectation, une bonne solution, favorise la circulation du vent à travers le feuillage de nos arbres. Une taille raisonnée permet d'obtenir le passage de l'air sans frein important. Une taille trop importante amène souvent un effet inverse (prolifération de gourmands). Lire les articles de Michel Gauthier dans le bulletin n°164 page 3 et surtout celui du bulletin n°149 page 20. Je joins à cet article le graphique des courbes de Mills. Les précautions prises ci-dessus doivent souvent être accompagnées par des traitements utilisables en arboriculture biologique qui sont à base de cuivre et, ou, de soufre. Leur utilisation se fait principalement à la chute des feuilles et au gonflement des bourgeons. Ces produits favorisent la chute des feuilles et empêchent la propagation de la tavelure au printemps en recouvrant les feuilles tavelées et enfin aident à la cicatrisation en protégeant l'endroit du pétiole de la feuille tombée.

Mais ces produits ne sont pas sans défauts. Ils favorisent l'appauvrissement des sols. Le cuivre est un bactéricide, il détruit la vie microbienne du sol, les champignons et les vers de terre. Enfin, il semblerait que certaines recettes soient efficaces, purin d'ortie, de sauge, de prêle, produits à base d'urée. Jusqu'à maintenant, aucune enquête n'a pu prouver le degré exact d'efficacité de ces nouveaux produits.

Gérard Lefort



**Stroma** : Terme de botanique. Nom générique de la surface qui porte la fructification des plantes cryptogames.

**Ascospore** : Cellule reproductrice que l'on retrouve en nombre dans une majorité de champignons appelés ascomycètes.

**Conidie** : Spore assurant la multiplication asexuée des champignons et non capable de mobilité autonome.

**Périthèce** : Composé à l'aide du grec *peri*, « autour », et *théké*, « boîte, étui ». Chez les champignons ascomycètes, organe globuleux qui renferme les cellules mères, appelées asques.



## Les activités de Croqu'Ardenne

- 16 février **Remise en état de jeunes arbres**  
à Vrivy. Conseils et applications pour la remise en état de jeunes arbres.
- 23 février **Elagage de vieux arbres**  
La Hardoye / Conseils et applications pour la remise en état de vieux arbres.
- 2 mars **Journée formation à la taille et à la greffe**  
Théorie le matin, pratique l'après-midi. Bourse aux greffons. Apportez vos porte-greffes en pot et greffez vos propres arbres. Repas tiré du sac ou restaurant (15€ environ)
- 9 mars **Formation à la taille et à la greffe**  
Partenariat avec le PNR / Haybes de 14h à 17h30
- 16 mars **Formation à la taille et à la greffe**  
Partenariat avec le PNR / Monthermé - abbaye de Laval Dieu de 14h à 17h30
- 19 mai **Fête des jardins - Abbaye Laval-Dieu**  
Stand et animation taille de formation
- 26 mai **Dimanche de mai en Meuse (Azannes)**  
Participation sur le stand de nos voisins de Mouzay
- 8 juin **RdV aux jardins - Launois sur Vence**  
Stand
- 30 juin **Fête des cerises - Chesnois Auboncourt**  
Stand
- 7 septembre **Formation à la taille et à la greffe**  
Partenariat avec le PNR / Haybes de 14h à 17h30
- 14 septembre **Formation à la taille et à la greffe**  
Partenariat avec le PNR / Liart de 14h à 17h30
- 19 / 20 octobre **Journées conviviales à Heutregiville**  
Fabrication de jus de pomme pasteurisé réservé aux membres de l'association. Bourse aux pommes et repas convivial.
- 3 novembre **Exposition de fruits / La Vénérie**  
En partenariat avec «Le Chêne Perché» Expo des fruits de nos vergers, production de rabotes. Vente de pommes de nos vergers / artisanat
- 16 novembre **Présentation de l'inventaire de nos fruits**  
à Monthermé.
- 1<sup>er</sup> décembre **Atelier culinaire / La Vénérie**  
Animation par Remy Delille.

## Inventaire.

*Il faut envisager un «avis de recherche» auprès des voisins, des communes... C'est ce que l'on écrivait sur notre dernière rétrospective en janvier 2019 et c'est le travail minutieux qui a été réalisé par Yves au cours de l'année auprès des membres de Croqu'Ardenne (voir page suivante). Les résultats ont été fructueux, ils montrent aussi la voie à des recherches «hors association». Interrogez vos voisins, vos amis, vos connaissances... parlez «fruits» et dites ce que vous en faites, comment vous transformez vos pommes «pas belles» en délicieux jus sans ajouter autre chose que le plaisir de faire quelque chose de bon, naturel avec simplement ses fruits ou les fruits qu'un voisin ignorant n'utilise pas. C'est parfois si simple d'être locavore!*

*Il n'est pas indispensable de connaître le nom d'une pomme pour l'apprécier. Cependant, par son nom, on saura si l'on a à faire à un fruit à croquer, à cuisiner ou à jus et à quelle moment le consommer. L'élaboration de fiches descriptives pour nos fruits locaux ou les plus souvent rencontrés dans la région devrait débuter cette année. Si vous êtes intéressé, faites-le savoir à un membre du bureau car toutes les bonnes volontés sont bienvenues. Le but : décrire avec le plus de rigueur possible quelques fruits issus du même arbre, couleur, forme, taille, goût... et confronter les conclusions de chacun pour en faire la synthèse.*



# 1806 ARBRES FRUITIERS....

C'est le résultat de l'inventaire initié par Croqu'Ardenne sur l'année 2019. Chaque Croqueur a été sollicité pour participer à ce projet collectif. Pour cela, un questionnaire a été envoyé à tous les adhérents 2018 et 2019. 54 retours enregistrés (merci pour cette importante participation) ont permis de compter **481 variétés différentes de fruitiers certifiés** par les adhérents.

**271 pommiers, 94 poiriers, 51 cerisiers, 38 pruniers et 27 arbres divers.**

Les résultats complets de cette étude ont été présentés en public à Monthermé le samedi 16 novembre 2019 à la salle Jacques Brel mise à notre disposition gratuitement par M. le Maire de Monthermé et M. Schrub - adjoint. Notre collègue Gérard Lefort s'est chargé de l'organisation de cette réception.

Cette liste est disponible sur notre site : <https://croqueurs-national.fr/associations-locales/36-ardennes.html>



## Un dossier spécial «fruits anciens des Ardennes»

Ce dossier est déjà bien avancé mais nous avons encore besoin de tous pour rechercher et retrouver des variétés Ardennaises oubliées, des documents (écrits, photos, catalogues), des histoires, des anecdotes. Il est urgent d'interroger les personnes très âgées de nos villages qui sont notre mémoire. Ils ont très certainement des informations à nous confier. Merci de nous faire partager ces renseignements. Tous les documents seront restitués après copie. Notre but : Retrouver des variétés anciennes et constituer des archives pour notre association. **IL S'AGIT DE NOTRE PATRIMOINE** à transmettre aux jeunes générations.

## Projet 2020 :

Réaliser les fiches descriptives de nos variétés locales. Il s'agit là aussi d'un (gros) travail d'intérêt collectif qui contribue à sauvegarder nos variétés régionales car en identifiant et décrivant nos fruits, nous les partageons et les faisons connaître... donc donnons l'envie aux amateurs de fruits de posséder chez eux des variétés devenues rares et pourtant de qualité quand on sait quand les cueillir, quand et comment les consommer. Chacun de nous à son niveau, greffe, plante, soigne, récolte avec plaisir ses fruits bons et sains. Continuons à faire découvrir à d'autres ce privilège.....

De nouvelles personnes sensibilisées à nos actions nous rejoignent chaque année, des vergers conservatoires continuent à se créer (souvent avec la collaboration des Croqueurs), des vergers privés sont en projet. Faisons en sorte aussi de pérenniser les nôtres afin qu'ils continuent à vivre longtemps ! Est-ce le renouveau espéré ??

**Yves Jacquemin (collecteur d'informations pour l'association)**  
Tel : 09 80 47 71 52 (soir) Mail : [jacqueminy0814@gmail.com](mailto:jacqueminy0814@gmail.com)

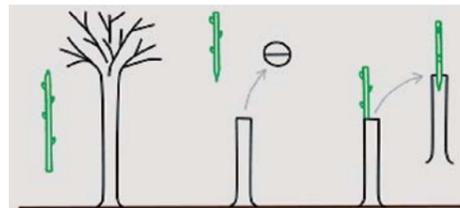


## Les Croqueurs, le P.N.R. et la 2C2A - partenariat

Parc Naturel Régional des Ardennes - Communauté de Communes de L'Argonne Ardennaise

Mars donne le signal de l'ouverture de la saison arboricole.

A Haybes, habituel lieu de rencontre, Benoît Sonnet, maire de Haybes et Camille et Baptiste représentant le PNR nous ont accueillis. Par un temps frais mais ensoleillé, une vingtaine de personnes avait pris rendez-vous auprès du PNR pour participer à l'animation de greffe et taille de printemps assurée par les Croqueurs de pommes. La taille de formation fut abordée sur les jeunes arbres du verger de la Maison des randonnées et quelques techniques de greffe - en fente, à l'anglaise simple et compliquée, en couronne... furent présentées. Après avoir montré les bons gestes de façonnage des greffons, les élèves du jour ont taillé leurs greffons et réalisé leur greffe sur des sujets en pot. Chaque participant est reparti avec un arbre (offert par le PNR) greffé ou à greffer avec la variété de son choix. Des greffons de pommes et poires de variétés issues des vergers de Croqu'Ardenne étaient à disposition des participants.



## Launois : un verger à préserver.

En 2018, la Communauté de Communes des Crêtes pré-ardennaises a demandé aux Croqueurs de pommes s'ils trouvaient intéressant de conserver le verger implanté sur l'espace du relais de poste à Launois sur Vence... Bien sûr, un tel espace ne peut pas être abandonné aux tronçonneuses. Mais le projet mérite d'être étudié car après inventaire, ce sont 64 arbres et 11 places disponibles à replanter avec des variétés locales en 2020 et 2021. Il est décidé que les croqueurs interviendront comme conseillers, pourront signaler les interventions nécessaires à la bonne santé des arbres, participeront dans la mesure de leurs disponibilités à des tailles d'entretien ou de formation sur les sujets nouvellement plantés mais que tous les travaux seront effectués par le personnel attaché au service de la Communauté de Communes.



Une taille d'envergure a précédé nos interventions en février 2019 mettant les arbres dans une situation de violente réaction. Il faut maintenant calmer ces réactions de sauvegarde par des tailles raisonnables et retrouver des arbres plus apaisés. La nouvelle saison nous permettra aussi, si les fruits sont présents, d'identifier les variétés pour lesquelles nous avons des doutes sur la variété indiquée sur le plan initial.

## Un peu d'histoire Ardennaise:

Productions fruitières des Ardennes en 1913:  
+ de 1000 t de cerises + de 8000 t de pommes et poires à jus ou cidre  
+ de 3000 t de pommes à couteau + de 800 t de prunes Sources : *Annuaire administratif des Ardennes*

## Atelier culinaire

1<sup>er</sup> décembre 2019  
«La Vénerie» Signy L'abbaye

Ni pomme, ni poire pour ce sixième atelier culinaire! Les fidèles participants étaient là pour suivre la réalisation de «noix des sables», «brownies aux fruits secs» et «mendiants». Arlette et Rémy ont révélé les bons gestes pour torrifier les noix sans qu'elles ne prennent le goût de grillé désagréable, la bonne température pour fondre le chocolat et éviter qu'il ne blanchisse après refroidissement, de multiples détails qui ont leur importance pour bien réussir des recettes à première vue très simples.

Jus de pomme chaud, café, thé ont accompagné les friandises réalisées pour terminer l'après midi dans une ambiance conviviale. Il nous reste à trouver de nouvelles idées pour reconduire un semblable moment de gourmandise en 2020.

Merci à Arlette et Rémy pour leurs conseils avisés et leur disponibilité.



## Ma haie pour les hérissons...

C'est un programme proposé par la 2C2A pour revaloriser et préserver les haies et la faune de la région. Il s'agit de sensibiliser un public, le plus large possible à la biodiversité pour préserver les milieux naturels. Les arbres fruitiers, plantés en vergers ou isolés dans les haies prennent une place importante dans la nature. C'est pourquoi les Croqueurs de pommes ont été sollicités pour participer à l'implantation de végétaux, principalement des fruitiers, en novembre 2019. 6452 arbres, arbustes et buissons de toutes essences confondues ont été plantés. Ce programme d'envergure se poursuit en 2020.



## La Vénerie... notre expo annuelle

Pas de fruits cette année, mais suffisamment pour présenter un échantillon de nos variétés cultivées dans la région. Le renfort de nos collègues Croqueurs du Nord - Pas de Calais - Belgique, nous a permis de présenter une expo digne des autres années. La météo déplorables n'a pas incité les visiteurs à se promener sur le site de la Vénerie et à découvrir les stands de producteurs locaux de produits de qualité.

## Initiation au collège de Sault les Rethel

Les croqueurs ont mis à profit le temps de midi pour faire une démonstration de broyage et pressage de pommes avec dégustation du jus obtenu. Avant la transformation des fruits, un bref cours de SVT avait permis d'expliquer comment les pommes évoluaient à partir de la fleur jusqu'à l'obtention du fruit. Les élèves intéressés ont demandé ce qu'était une «pomme à couteau», une pomme hâtive, la différence entre le jus de pomme et le cidre, comment on obtient telle ou telle variété, comment greffer et tailler... le temps vite passé a fait place au nettoyage, rangement et partage du «gâteau de pomme».



## JOURNEES CONVIVIALES à Heutréguville



L'atelier de pressage dans la Marne, ça s'arrose!... et pour un arrosage, ce fut réussi! Nos hôtes du week-end, M. et M<sup>me</sup> Verdelet, nous attendaient depuis quelques années. Merci à eux pour leur patience et pour leur accueil.

Triste année pour nos fruits. Malgré les récoltes inexistantes chez la plupart des croqueurs, quelques arbres ont tout de même produit de quoi alimenter les pressoirs. 2,100t de pommes ont été pressées pour quelques adhérents et pour l'association Croqu'Ardenne. Le week-end s'est terminé par un repas servi sous le hangar voisin de l'espace où l'atelier de pressage était installé.

