

Le conseil des ami(e)s croqueur(e)s

pour l'identification de vos plantations d'arbres fruitiers.

Depuis plusieurs années que les membres de Croqu'Ardenne sillonnent par leurs animations ou par leurs visites personnelles les plantations, les vergers, les arbres fruitiers en général, ils se sont souvent trouvés devant des arbres ou des greffes non étiquetés et donc très difficiles à identifier. A chaque plantation, à chaque greffage, une étiquette d'identification doit être fixée sur le sujet, (plutôt métallique : éviter les étiquettes de pépinière qui s'effacent avec le temps). Choisir aluminium, inox ou autres, les lettres à frapper ou les petits graveurs vous aideront pour cela.

Variété, porte-greffe, année, provenance, nom du greffeur, nom de la pépinière devront figurer sur cette étiquette. N'oublions pas non plus le petit plan que l'outil informatique peut nous offrir.

Merci pour vous, pour nous et pour nos nouvelles générations de croqueurs à venir. •

Francis Wuiblet sur une idée de Yves Jacquemin

Le poirier « Saint Druon » à Faissault classé « ARBRE REMARQUABLE »

(lieu-dit La Baronne)

Lors de notre Assemblée générale de 2021, Lionel Vuibert, alors maire de Faissault, nous a signalé l'existence sur sa commune d'un très vieux poirier. Il a demandé à Croqu'Ardenne de veiller sur ce très vieil arbre. Dès l'issue de cette AG, un petit groupe de Croqueurs s'est rendu sur place et a réalisé les premières photos. Rapidement, des recherches sont engagées et des contacts sont pris.

Dans sa géographie des Ardennes, Albert Meyrac mentionne en 1899 la présence au lieu-dit «La Baronne» d'un poirier de 300 ans, qui produit des petites poires à poiré (environ 2 tonnes par an). Notre vieux poirier aurait donc l'âge respectable de plus de 430 ans.

Le poirier se trouve actuellement au milieu d'une terre cultivée (à l'époque de Meyrac, c'était une pâture). Le propriétaire a été contacté, sensibilisé à l'importance de ce vieil arbre (certainement le plus vieux fruitier des Ardennes selon Meyrac). Il s'est engagé à le respecter.

Une greffe de ce poirier a été réalisée, et une analyse génétique a été demandée à l'INRAE.

Les Croqueurs ont rédigé et édité un document relatant l'historique de ce poirier, et la commune de Faissault a, sur cette base, engagé des démarches auprès de l'association A.R.B.R.E.S dans le but de faire classer ce poirier comme arbre remarquable.

Cette distinction a été officialisée par un courrier à la mairie de Faissault en octobre dernier.

Lors des cérémonies du 11 novembre, Lionel Vuibert et Jean-François Bouchat ont remercié les Croqueurs pour leur engagement dans la protection des arbres anciens.

Le jeune poirier replanté près de la mairie a été présenté au public, et la reconnaissance officielle de la qualification d'Arbre Remarquable annoncée. Un beau travail de sauvegarde des variétés anciennes. •

François-Pierre Avril

Un container pour stocker notre matériel



21 juillet 2023 : notre association possède enfin un lieu de stockage pour son matériel.

Après plusieurs années de recherches infructueuses, de promesses et désillusions, les prix des containers en fin de vie ont baissé après l'envolée des prix due au Covid. Nous avons donc acheté, auprès des transports Clément, un container de 12 m de long qui permettra le rangement du matériel.

Grâce au concours de deux agriculteurs locaux, celui-ci a été mis en place à Grandchamp, sur un terrain d'accès aisé afin de pouvoir y accéder par tout temps.

Le choix qui s'est porté sur le modèle de 12m n'est pas à regretter, car le broyeur, les 2 pressoirs, le four à bois, les tables, bouteilles et tout le matériel rangé sur des étagères occupent déjà beaucoup d'espace. •-

Jacky Winne

Hommage à Jean-Claude Lobry

Jean-Claude Lobry, ami de notre association, adhérent particulièrement actif nous a quitté le 28 décembre 2022 des suites d'une longue maladie respiratoire.

Avec son épouse Danielle, il nous avait accueilli dans son magnifique verger du Rond-Pré le 17 septembre 2011 pour une séance de taille et de greffe ; ce fut une journée sympathique dans ce coin de tranquillité dont il avait fait son petit paradis. Les 19 et 20 octobre 2013, il avait organisé notre week-end journées conviviales à la ferme chez ses amis M. et M^{me} Féquant à Barby.

Merci à toi Jean-Claude pour ton implication dans notre association, nous adressons toutes nos pensées à ton épouse Danielle et à tes enfants. •

Francis Wuiblet

CFA de St Laurent :

Depuis deux ans, notre association initie à la greffe et à la taille deux classes d'adultes en formation professionnelle «aménagement paysager» du CFA de Saint Laurent. Cette formation greffe et taille des arbres fruitiers n'est pas comprise dans leurs cursus. Les élèves et leurs encadrants sont motivés et très réceptifs à cette nouvelle activité. Ces deux journées annuelles devraient se pérenniser. Merci aux bénévoles de Croqu'Ardenne et à la mairie de Launois qui met la salle des fêtes à notre disposition pour ces séances. •

Yves Jacquemin



Rétrospective 2023

Facebook : Croqu'Ardenne section Ardennaise des Croqueurs de Pommes // Mail : croquardenne@laposte.net

Croqu'Ardenne - Président : François-Pierre Avril - 08270 Vaux - Montreuil / 06 72 15 31 57

Les activités de Croqu'Ardenne en 2023

14 janvier	Assemblée générale à Launois-sur-Vence
18 février	Greffe et élagage à Vaux-Montreuil
25 février	Greffe et élagage Fédération de chasse des Ardennes
04 mars	Greffe et taille - Poix-Terron
18 mars	Greffe et taille - Monthermé
05 mars	Greffe et taille - Poix-Terron
15 - 16, 22 - 23 mars	CFPA de Saint-Laurent Formation à la greffe et à la taille à Launois
30 mars	Taille au verger du relais - Launois
21 mai	Fête des jardins - Laval-Dieu à Monthermé
25 juin	Fête des cerises - Chesnois-Auboncourt
1 ^{er} Juillet	Fête de la biodiversité - Saint-Loup Terrier
9 sept	Formation - Liart
14 - 15 oct	Journées conviviales - Grandchamp
7 oct	Pressage de pommes - PNR - Renwez
28 - 29 oct	Europom à La Rochelle
5 nov	Expo pommes - poires à Launois-sur-Vence
18 nov	Plantations - Vrivy (2C2A)
26 nov	Atelier culinaire à Wasigny
9 déc	Goûter - bilan expo Launois - Vaux-Montreuil
16 déc	Plantation DDT - Charleville

Pour le programme 2024, consultez le site des Croqueurs.

Ces nombreuses animations sont assurées par les bénévoles de l'association. Merci à eux ! Face aux nombreuses demandes, si vous êtes passionnés, venez nous rejoindre. Echanger sur notre passion est une richesse.

AU SECOURS LES CROQUEURS!

L'INRAE a identifié 3000 variétés de pommes dans le fichier COREPOM mais seulement une dizaine est proposée aux consommateurs.

En 2015, le verger français a produit 1,6 million de tonnes de pommes. Deux tiers appartiennent à quatre variétés : Golden 29%, Royal Gala 18,5%, Granny 9%, Pink Lady 8,5%, sachant que les 3 dernières sont des descendantes de la première. Les variétés récentes sont toutes apparentées, donc une grande consanguinité. La base génétique est très réduite.

Le XX^e siècle a été le siècle de l'appauvrissement de la biodiversité et de la standardisation génétique. C'est le siècle de l'intensification de l'agriculture, des remembrements, des primes à l'abattage d'arbres, et bien sûr de la standardisation des variétés pour satisfaire les exigences du commerce de masse.

Si nos variétés locales anciennes ont des qualités exceptionnelles, de goût ou de résistance aux maladies, elles ont toujours un défaut rédhibitoire qui freine leur commercialisation et les fait disparaître des étals de nos commerçants : phénomène d'alternance (production un an sur deux) pour certaines, d'autres supportent mal le transport, ou sont moins productives en dehors de leur territoire d'origine.

Les producteurs recherchent un tonnage important et régulier, des fruits calibrés, des arbres supportant la mécanisation (plantation serrée, résistance aux traitements, à l'éclaircissement chimique), une conservation longue des fruits en frigo ... Le changement climatique que nous subissons depuis plusieurs années (sécheresse suivie de fortes pluies, grêle et orages ou gelées tardives) a remis en cause les bases de la production fruitière industrielle.

L'intérêt croissant des consommateurs pour les variétés locales anciennes, plus riches en nutriments, aux goûts plus subtils et variés, a également poussé les professionnels à rechercher parmi les nombreuses variétés reconnues celles qui leur permettront de poursuivre leur activité et de satisfaire une clientèle soucieuse de la qualité. Les travaux de l'INRAE vont dans ce sens : trouver dans les gènes des variétés anciennes ceux qui permettront de s'adapter aux climats des années futures. >>>

De nombreux pépiniéristes ajoutent à leur catalogue des variétés locales anciennes. Un exemple récent confirme cette tendance : lors du salon Europom de la Rochelle, nos amis Croqueurs de Haute Saône et du Doubs ont reçu tellement de demandes de greffons de Reinette de Savoie (qui est originaire du Doubs et non de Savoie) qu'ils ont ouvert une liste pour enregistrer les commandes et organiser les livraisons cet hiver . Les visiteurs recherchaient une variété à floraison très tardive (donc après les gelées) au goût agréable, résistante aux maladies et de bonne conservation. La vocation première de notre association est la recherche et la conservation des variétés anciennes ; poursuivons nos efforts dans ce sens. Nos vieilles variétés sont des trésors génétiques à préserver à tout prix. La Merveille de Gomont (qui a attiré également de nombreux curieux à la Rochelle) ou la poire St Druon de Faissault sont autant d'exemples qu'il existe encore dans nos campagnes de vieilles variétés à sauvegarder. Amis Croqueurs, soyons curieux de ce qui se trouve dans les vergers de nos villages, échangeons avec nos anciens, recherchons dans la littérature locale ; il y a très certainement encore quelques trésors à découvrir et à sauvegarder sur notre territoire. •

François-Pierre Avril

Habillez-vous aux couleurs de notre association

vêtement de couleur verte uniquement.

- tablier 12€
- polaire avec manche 28€
- polaire sans manche 23€
- softshell avec manche 40€
- softshell sans manche 35€
- doudoune 40€

pour acheter, contacter Jacky Winne (croquardenne@laposte.net). •

Régis Dablain



Un verger planté à la DDT des Ardennes



La Direction départementale des Territoires des Ardennes a sollicité notre association pour la plantation d'arbres fruitiers sur son terrain, dans le cadre d'une opération nationale conduite par cette administration qui rassemble depuis 2010 les directions départementales de l'équipement (Ex DDE) et celles de l'Agriculture et de la Forêt. Le programme de protection et de régénérescence de la biodiversité sur le site de la DDT, rue des Granges Moulues, à Charleville-Mézières, est

conduit en partenariat avec l'Office national de la biodiversité.

Les Croqueurs des Ardennes ont donc apporté leur expertise technique pour le choix des variétés fruitières et ont conseillé la douzaine d'agents investis dans ce projet, lors de la mise en place des 25 arbres, qui a eu lieu le 16 décembre, en présence du directeur départemental. Le partenariat est appelé à se poursuivre : la DDT a adhéré à Croqu'Ardenne, qui organisera en février 2024 un stage de greffe pour que les agents puissent assurer l'entretien des arbres. •

Carmela Vicente Sieftrid

Des croqueurs de plus en plus sollicités... preuve de l'intérêt porté à la sauvegarde de la nature. Au cours de l'année, Croqu'Ardenne a assuré ses habituels rendez-vous. Elagages, tailles, greffes et plantations ont été suivis par un public attentif. La restauration du verger du relais de poste demande encore beaucoup de travail. Venez donc une demi-journée épauler l'équipe qui poursuit cette tâche. C'est en taillant que l'on apprend! Au verger communal de Launois, il s'agit d'identifier la plupart des variétés car aucun document ne nous renseigne avec certitude. Seuls les 23 arbres plantés en 2022 sont nommés d'après les étiquettes du fournisseur.

Si les croqueurs sont reconnus, c'est aussi par la communication. Gérard s'est investi dans la préparation régulière ou exceptionnelle d'émissions radio (Radio Bouton, France Bleue), Carmela et Michèle publient sur les réseaux sociaux et contactent les journaux pour annoncer les manifestations de Croqu'Ardenne. Un travail de l'ombre indispensable. •

Merci à eux!



L'espace **l'Encan**, ancienne criée transformée en parc d'exposition moderne accueillait plus de 30 sections de Croqueurs ainsi que des associations venues des pays frontaliers : Allemagne, Pays Bas, Suisse, Belgique etc...

Croqu'Ardenne était représentée par quatre administrateurs qui avaient fait le déplacement dans les Charentes Maritimes pour animer un stand. Ils ont présenté 25 variétés de pommes et de poires et mis en valeur :

- le poirier de Faissault - 430 ans - et ses poires,
- les poires Thirriot, 5 variétés ardennaises,
- et pour la première fois la pomme Merveille de Gomont récemment trouvée.

Cette dernière a été très appréciée et beaucoup de greffons ont été demandés.

Notre président a pu participer à un conseil d'administration. Nous avons également assisté à la conférence sur la génétique pour l'identification des variétés de pommes et de poires.

Il y a eu beaucoup d'échanges avec les visiteurs et les autres associations de Croqueurs. •

Régis Dablain



Atelier culinaire

Le dimanche 26 novembre, 20 adhérents étaient réunis dans la salle polyvalente de Wasigny pour assister à l'atelier culinaire animé par Jean-Marie Delafait.

Darioles soufflées et crumble pommes-noisettes déstructuré étaient au programme. Philippe Jacques a coanimé cette après-midi grâce à ses talents de conteur et de dessinateur.

Après s'être fait « croquer » le portrait pendant ses explications, Jean-Marie a proposé les plats à la dégustation pour le bonheur de tous.

Une expérience à renouveler l'an prochain avec de nouvelles recettes. •

Jacky Winne



Expo Pommes Poires le 5 novembre 2023

Malgré la tempête, de nombreux visiteurs (certainement plus de 1000) sont venus au Relais de Poste de Launois-sur-Vence (mis à disposition gracieusement par la Communauté de Communes des Crêtes Préardennaises) pour participer à notre journée d'exposition de Pommes et de Poires de variétés anciennes produites principalement dans les Ardennes ou les départements voisins.

La météo capricieuse de cette année ne nous a pas aidés dans la réalisation de cette expo. Les gelées de printemps ont réduit la production presque à néant et les quelques fruits produits se sont mal conservés (attaques de carpocapse, excès de température, ...). Les Croqueurs se sont mobilisés, et petit à petit, un lot de plus de 200 fruits d'exposition a pu être constitué. Merci à Florence Thiry qui les a conservés dans ses chambres froides jusqu'au début novembre. Cette année, un effort d'organisation et de décoration a été fait par une équipe de Croqueurs très motivés (l'expo se prépare depuis plusieurs mois).

La grande halle du Relais de Poste se prête bien à cette manifestation : un grand espace central où ont été présentés les fruits classés par origine géographique. Des exposants, tous producteurs locaux, sont venus présenter leur activité. Bien sûr, les livres techniques produits par l'Association nationale ont été présentés au public. Nombreux sont les visiteurs venus avec des pommes de leur verger pour les faire identifier par une équipe d'experts. Les quelques centaines de kilos de pommes des vergers des Croqueurs, qu'il a quand même été possible de commercialiser, ont été achetés très rapidement. Il a été proposé aux nombreux passionnés de production fruitière de s'initier aux techniques et à l'art de la greffe. La gastronomie n'a pas été oubliée, du jus de pommes a été produit tout au long de la journée et 400 rabottes ont été cuites au four à bois, sans oublier les tartes et gâteaux confectionnés par les Croqueurs et Croqueuses.

Merci à tous pour votre engagement, le succès de cette journée est la preuve de l'intérêt grandissant du public qui cherche à retrouver les variétés fruitières anciennes, entretenir d'anciens vergers et en créer de nouveaux.

Le premier dimanche de novembre 2024 sera une nouvelle occasion de se retrouver au Relais de Poste de Launois autour des tables d'exposition qui seront certainement plus chargées.

Espérons que la météo sera plus clémente aux Croqueurs. •

François-Pierre Avril



Journées conviviales

14 et 15 octobre 2023 : Le traditionnel week-end convivial consacré à la réalisation de jus de pommes pasteurisé pour les adhérents s'est tenu chez Patricia et Jacky Winne à Grandchamp. Malheureusement, il a été impacté par le manque de pommes. Seulement deux adhérents sont venus faire leur jus.

Heureusement, Jean-Pierre Chatry a pu récupérer plus de 400 kg de pommes auprès d'une âme charitable (M. Go det) qui a le bonheur d'avoir des pommes dans son verger. Cela nous a permis de réaliser quelques bouteilles et cubis de jus qui ont été vendus à notre exposition de Launois-sur-Vence.

Ce week-end a cependant été bénéfique, car nous avons profité du samedi après-midi pour ranger le matériel dans le container situé à proximité.

Une trentaine d'adhérents ont répondu présents pour le repas du dimanche. Ce repas, cuisiné avec maestria par Patricia, qui avait préparé des lasagnes pour plat principal, a donné entière satisfaction.

Si vous connaissez un lieu couvert, assez grand, pour organiser notre édition 2024, n'hésitez pas à nous en faire part.

Jacky Winne



Croqu'Ardenne remercie François Fritz pour le don de son pressoir. Ces journées ont été l'occasion de l'utiliser pour la première fois.